Supplemento ordinario alla “Gazzetta Ufficiale„ n. 283 del 3 dicembre 2010 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 3 dicembre 2010** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06-85081

AVVISO AGLI ABBONATI

Dal 15 novembre vengono resi noti nelle ultime pagine della *Gazzetta Ufficiale* i canoni di abbonamento a partire dall’anno 2011. Contemporaneamente sono state inviate le offerte di rinnovo agli abbonati, complete di bollettini postali prestampati per la conferma dell’abbonamento stesso. Si pregano i signori abbonati di far uso di questi bollettini.

Si rammenta che la campagna di abbonamento avrà termine il 30 gennaio 2011.

Si pregano comunque gli abbonati che non intendano effettuare il rinnovo per il 2011 di darne comunicazione via fax al Settore Gestione *Gazzetta Ufficiale* (nr. 06-8508-2520) ovvero al proprio fornitore.

N. 264

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti concernenti taluni prodotti alimentari.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 10 novembre 2010.

Autorizzazione al laboratorio «Labo 2000 S.r.l.» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTA la richiesta presentata in data 4 novembre 2010 dal laboratorio *Labo 2000 S.r.l.*, ubicato in Campiglia Marittima – Venturina (LI), Via Cerrini n. 30/34, volta ad ottenere l'autorizzazione, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione, limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 23 settembre 2010 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti il rilascio dell'autorizzazione in argomento;

A U T O R I Z Z A

il laboratorio *Labo 2000 S.r.l.*, ubicato in Campiglia Marittima – Venturina (LI), Via Cerrini n. 30/34, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, aventi valore ufficiale, anche ai fini della esportazione.
La prove di analisi, per le quali il laboratorio è autorizzato, sono indicate nell'allegato elenco che costituisce parte integrante del presente decreto.

Il Responsabile del laboratorio è Massimo Luca Martelli.

L'autorizzazione ha validità fino al 22 settembre 2014 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il responsabile del laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale e lo svolgimento delle prove.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

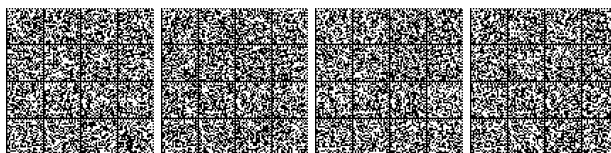
Il presente decreto è pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 10 novembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL (escluso p.to 6.4)
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 p.to 4
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-AS2-01-MASVOL 2009 p.to 5.2
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-AS312-01-TALVOL 2009 p.to 4.C

10A14206

DECRETO 10 novembre 2010.

Cancellazione e variazione delle responsabilità della conservazione in purezza di varietà di specie ortive iscritte al relativo registro nazionale.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA COMPETITIVITÀ PER LO SVILUPPO RURALE

VISTA la legge 25 novembre 1971, n. 1096, che disciplina dell'attività sementiera ed in particolare l'articolo 19 che prevede l'istituzione, per ciascuna specie di coltura, dei registri di varietà aventi lo scopo di permettere l'identificazione delle varietà stesse;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 8 ottobre 1973, n. 1065, e successive modifiche e integrazioni, concernente la disciplina della produzione e del commercio delle sementi;

VISTA la legge 20 aprile 1976, n. 195, che modifica ed integra la citata legge n. 1096/71, ed in particolare gli articoli 4 e 5 che prevedono la suddivisione dei registri di varietà di specie di piante ortive e la loro istituzione obbligatoria;

VISTO il decreto ministeriale 17 luglio 1976, che istituisce i registri delle varietà di specie di piante ortive nei quali sono state iscritte le varietà di specie ortive le cui denominazioni e decreti di iscrizione sono indicati nel dispositivo;

VISTO il citato decreto del Presidente della Repubblica 8 ottobre 1973, n. 1065, e successive modifiche e integrazioni, e in particolare l'articolo 17-*bis*, quarto comma, lettera *b)*, che prevede, tra l'altro, che debba essere disposta la cancellazione di una varietà dal registro qualora il responsabile della conservazione in purezza ne faccia richiesta a meno che una selezione conservatrice resti assicurata;

CONSIDERATO che, per le varietà indicate nel presente dispositivo di cui all'art. 1, è stata richiesta la cancellazione dal registro nazionale delle specie ortive da parte dei relativi responsabili della conservazione in purezza e che, a livello generale, le varietà stesse non rivestono particolare interesse;

VISTE le richieste degli interessati, volte ad ottenere la variazione della responsabilità della conservazione in purezza delle varietà di cui all' art.2 del presente decreto;

CONSIDERATO che la Commissione Sementi, di cui all'articolo 19 della citata legge n. 1096/71, nella riunione del 22 settembre 2010, ha preso atto delle richieste di cancellazione e di variazione di responsabilità della conservazione in purezza delle varietà sopra menzionate, così come risulta dal verbale della riunione;

RITENUTO di dover procedere in conformità;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, relativo alle "norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche", in particolare l'art. 4, commi 1 e 2 e l'art. 16, comma 1;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica del 22 luglio 2009, n. 129, concernente il regolamento di riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

DECRETA

Articolo 1

A norma dell'articolo 17/*bis*, quarto comma, lettera *b*), del regolamento di esecuzione della legge 25 novembre 1971, n.1096, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 ottobre 1973, n. 1065, e successive modifiche, le sotto elencate varietà, iscritte al registro delle varietà di specie ortive con il decreto ministeriale a fianco riportato, sono cancellate dal registro medesimo.

Codice SIAN	**Specie**	**Denominazione**	**Decreto d'iscrizione o di ultimo rinnovo**
2157	Melone	Dolmen	10/03/2010
327	Fagiolo nano	Orbit	20/06/1977
969	Fava	Aprilia	14/11/1992
506	Melone	Hale's best jumbo	10/03/2010
1757	Melone	Legend	09/01/2001
2099	Melone	Macao	17/01/2004
2762	Melone	Madras	14/03/2005
1921	Melone	Mission	18/03/2003
210	Melone	Saticoy hybrid	10/03/2010
517	Melone	Supermarket	10/03/2010
1043	Melone	Symphony	27/03/1995
1582	Melone	Taco	14/03/2005
570	Peperone	Yolo Wonder	18/02/2002
1307	Spinacio	Kent	09/01/2001
2078	Spinacio	Murena	18/03/2003
2044	Spinacio	Onos	18/03/2003
792	Spinacio	Seven R hybrid	10/03/2010

Articolo 2

La responsabilità del mantenimento in purezza delle sotto elencate varietà di specie di piante ortive, già assegnata ad altre ditte con precedente decreto, è attribuita ai conservatori in purezza a fianco di ciascuna indicati:

Codice SIAN	Specie	Varietà	DM d'iscrizione o di rinnovo	Vecchio responsabile	Nuovo responsabile
465	Lattuga	Salad Bowl	10/03/2010	S.A.I.S. Società Agricola Italiana Sementi; Seminis Vegetable Seeds Italia s.r.l.	S.A.I.S. Società Agricola Italiana Sementi;
466	Lattuga	Salad Bowl rossa	10/03/2010		
518	Melone	Tendral tardivo	10/03/2010		
276	Cipolla	Rossa di Firenze	16/02/2000	Blumen s.r.l., S.A.I.S. Società Agricola Italiana Sementi, Sottotetti Sementi SAS, ISI Sementi Spa, Maraldi Sementi	Blumen s.r.l., S.A.I.S. Società Agricola Italiana Sementi, Hortus Sementi s.r.l., ISI Sementi Spa, Maraldi Sementi
368	Fagiolo rampicante	Meraviglia di Venezia a grano bianco	10/03/2010	S.A.I.S. Società Agricola Italiana Sementi, Sottotetti Sementi Sas	S.A.I.S. Societa' Agricola Italiana Sementi, Hortus Sementi S.R.L.
392	Fava	Lunga delle Cascine	10/03/2010	S.A.I.S. Società Agricola Italiana Sementi, Sottotetti Sementi SAS, Sativa Soc. Coop. A.R.L.	S.A.I.S. Societa' Agricola Italiana Sementi, Hortus Sementi S.r.l., Sativa Soc. Coop. A.R.L.
529	Peperone	Cuneo giallo	10/03/2010	Sottotetti Sementi SAS	Hortus Sementi s.r.l.
2207	Cicoria	Palla rossa 3	30/01/2008	Franchi Sementi S.p.A., Zorzi Sementi s.r.l., Sativa Seeds & Services s.r.l.	Franchi Sementi S.p.A., Hortus Sementi s.r.l., Sativa Seeds & Services s.r.l.
2208	Cicoria	Palla rossa 6	30/01/2008	Zorzi Sementi s.r.l., Sativa Seeds & Services s.r.l.	Hortus Sementi s.r.l., Sativa Seeds & Services s.r.l.
2331	Zucca	Marina di Chioggia	06/02/1996	Zorzi Sementi s.r.l., Sativa Seeds & Services s.r.l.	Hortus Sementi s.r.l., Sativa Seeds & Services s.r.l.

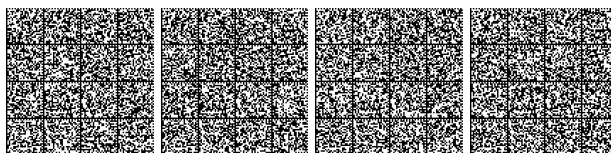
Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, 10 novembre 2010

Il direttore generale: BLASI

AVVERTENZA:

Il presente atto non è soggetto al visto di controllo preventivo di legittimità da parte della Corte dei conti, art. 3, legge 14 gennaio 1994, n. 20, né alla registrazione da parte dell'Ufficio centrale del bilancio del Ministero dell'economia e delle finanze, art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 38/1998.

10A14207

DECRETO 11 novembre 2010.

Applicabilità del piano di controllo e del prospetto tariffario per la DOCG «Erbaluce di Caluso» o «Caluso».

IL DIRETTORE GENERALE

DELLA VIGILANZA PER LA QUALITÀ E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 relativo all'organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM);

Visto il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 relativo all'organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM), in particolare agli articoli 118 sexdecies e 118 septdecies concernenti il sistema di controllo dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, concernente la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88, che ha abrogato la legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 29 marzo 2007 concernente le disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD);

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 luglio 2007 concernente l'approvazione dello schema del piano dei controlli, del prospetto tariffario e determinazione dei criteri per la verifica della rappresentatività della filiera vitivinicola, in applicazione dell'articolo 2, comma 2, del decreto 29 marzo 2007;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 17 luglio 2008 concernente la modifica dello schema di piano dei controlli e del prospetto tariffario di cui al decreto 13 luglio 2007, recante disposizioni applicative dell'articolo 2, comma 2, del decreto ministeriale 29 marzo 2007, relativo alle disposizioni sul controllo della produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD);

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967, e successive modifiche ed integrazioni, che riconosce la denominazione di origine controllata «Erbaluce di Caluso» o «Caluso» ed approva il relativo disciplinare di produzione;

Visto decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 8 ottobre 2010 che riconosce la denominazione di origine controllata e garantita «Erbaluce di Caluso» o «Caluso» ed approva il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto dirigenziale prot. 17512 del 30 luglio 2009 con il quale il Direttore generale della Direzione generale del controllo della qualità e dei sistemi di qualità conferiva alle Camere di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Biella, Torino e Vercelli l'incarico a svolgere le funzioni di controllo previste dal regolamento (CE) n. 479/08 per la DOC «Erbaluce di Caluso» o «Caluso» ed approvava il relativo piano dei controlli e prospetto tariffario;

Considerata, tuttavia, la necessità di stabilire una disciplina transitoria che possa garantire, senza soluzione di continuità, un sistema di controllo per il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Erbaluce di Caluso» o «Caluso» nelle more dell'emanazione del decreto ministeriale di cui all'art. 13, comma 17, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

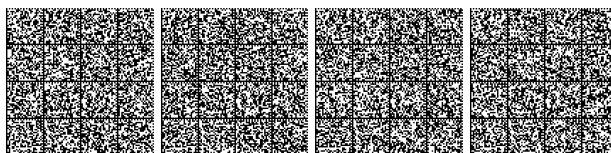
Considerato anche che, nell'ambito della rinnovata procedura di autorizzazione, risulta propedeutico al conferimento dell'autorizzazione alle strutture di controllo il parere del gruppo tecnico di valutazione di cui all'art. 13, comma 1, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, il quale, ad oggi, non risulta costituito;

Visto, in particolare, l'art. 31, comma 1, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, che rende transitoriamente applicabili le disposizioni di cui ai decreti attuativi della Legge 10 febbraio 1992, n. 164, nelle more dell'entrata in vigore delle relative disposizioni applicative;

Vista la nota prot. 29790/DB 11.05 del 08 novembre 2010 con la quale la Regione Piemonte ha richiesto il mantenimento del piano dei controlli approvato secondo lo schema di cui al decreto ministeriale 17 luglio 2008;

Decreta:

Art. 1

1. Nelle more della pubblicazione del decreto ministeriale di cui all'art. 13, comma 17, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, e dell'emanazione del successivo decreto dirigenziali di conferimento dell'incarico alle strutture di controllo per lo svolgimento dei controlli previsti dall'art. 118 *septdecies* del Regolamento (CE) n. 1234/07, per la denominazione di origine controllata e garantita «Erbaluce di Caluso» o «Caluso» la struttura di controllo autorizzata si avvale del piano dei controlli e del prospetto tariffario precedentemente approvati con decreto dirigenziale prot. 17512 del 30 luglio 2009, per lo svolgimento delle attività di certificazione e controllo svolte nei confronti di tutti i soggetti presenti nella filiera che intendono rivendicare la predetta denominazione di origine.

2. Ai fini dello svolgimento delle attività di certificazione e controllo delle filiere vitivinicole, le modifiche apportate al disciplinare di produzione si intendono acquisite nel relativo piano di controllo approvato.

Art. 2

1. Per assicurare le finalità di cui all'art. 1, nonché per garantire la corretta rivendicazione delle produzioni per la campagna vitivinicola in corso, si intendono applicabili le disposizioni, gli obblighi e le responsabilità previste dal decreto dirigenziale prot. 17512 del 30 luglio 2009.

2. Per la richiesta del fabbisogno di fascette sostitutive dei contrassegni di Stato sarà rispettata la procedura prevista dal decreto ministeriale 8 febbraio 2006.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 11 novembre 2010

Il direttore generale: LA TORRE

10A14208

DECRETO 12 novembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Provincia di Verona» o «Veronese» e modifica della predetta indicazione geografica tipica in «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Ministero Risorse Agricole del 21 novembre 1995, con il quale è stata riconosciuta la Indicazione Geografica Tipica dei vini "Provincia di Verona" o "Veronese" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

VISTA la domanda della Regione Veneto, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Provincia di Verona" o "Veronese" e la modifica di detta Indicazione Geografica Tipica in "Verona" o "Provincia di Verona" o "Veronese";

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 88 del 16 aprile 2010;

CONSIDERATO che è pervenuta, nei termini e nei modi previsti, istanza da parte delle Cantine di Verona con la quale si chiede l'applicabilità della Indicazione Geografica Tipica "Verona" o "Provincia di Verona" o "Veronese", anche ai vini giacenti allo stato sfuso;

VISTA la nota della Regione Veneto n. 311174 del 4 giugno 2010, che ritiene accoglibile la predetta istanza;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Verona" o "Provincia di Verona" o "Veronese" e alla modifica di detta Indicazione Geografica Tipica in "Verona" o "Provincia di Verona" o "Veronese", in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

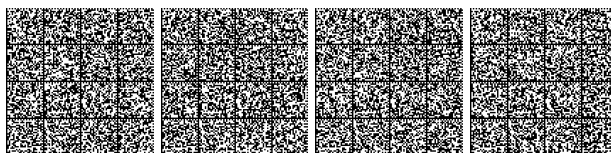
DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Provincia di Verona" o "Veronese", approvato con Decreto del Ministero Risorse Agricole del 21 novembre 1995 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

2. L'Indicazione Geografica Tipica dei Vini "Provincia di Verona" o "Veronese" approvata con Decreto del Ministero Risorse Agricole del 21 novembre 1995 e successive modifiche è modificata in "Verona" o "Provincia di Verona" o "Veronese".

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Indicazione Geografica Tipica "Verona" o "Provincia di Verona" o "Veronese", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la IGT in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. I quantitativi di vino a Indicazione Geografica Tipica “Provincia di Verona” o “Veronese” di cui al Decreto del Ministero Risorse Agricole del 21 novembre 1995 e successive modifiche, prodotti dalle uve ottenute nel territorio rientrante nella zona di produzione della Indicazione Geografica Tipica “Verona” o “Provincia di Verona” o “Veronese”, che all'entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione trovansi giacenti in cantina allo stato sfuso, possono essere commercializzati con la Indicazione Geografica Tipica “Verona” o “Provincia di Verona” o “Veronese”.

Articolo 4

1. A titolo di aggiornamento dell’elenco dei codici previsto dall’articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Indicazione Geografica Tipica “Verona” o “Provincia di Verona” o “Veronese” sono riportati nell’allegato A del presente decreto.

Articolo 5

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Indicazione Geografica Tipica “Verona” o “Provincia di Verona” o “Veronese” é tenuto, a norma di legge, all’osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell’annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 12 novembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "VERONA" O "PROVINCIA DI VERONA" O "VERONESE".

Articolo 1

L'indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione e' riservata ai mosti e ai vini
che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

La indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» e' riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.
I vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o piu' vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Verona.
La indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, o del relativo sinonimo il cui uso in etichetta e' consentito dalla vigente normativa comunitaria e nazionale: Chardonnay, Garganega, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Tai (da Tocai friulano), Trebbiano (da Trebbiano toscano e/o Trebbiano di Soave), Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Merlot, Pinot nero (anche vinificato in bianco) Corvinone, Goldtraminer, Gosen, Sennen, Syrah, Oseleta, Carmenere, Rebo, Rossignola, Petit Verdot e Teroldego e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Verona fino ad un massimo del 15%.
I vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante; i soli vini derivanti da vitigni a bacca rossa possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Verona, nella regione Veneto.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» bianco, rosso e rosato, anche con la specificazione del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling, Sauvignon, Cabernet franc, Goldtraminer, Gosen, Sennen, Oseleta, Carmenere, Rebo, Rossignola e Petit Verdot, per i quali non deve essere superiore a tonnellate 19 e per Syrah a 15 tonnellate.
Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» seguita o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo previsto dalla vigente normativa.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80%, per tutti i tipi di vino.

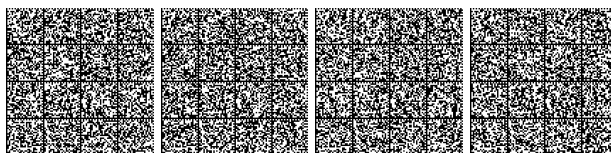
Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3.

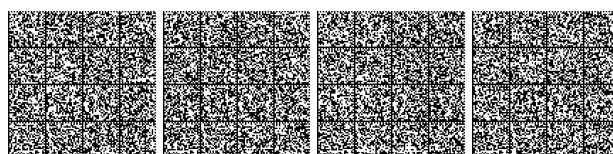
E' fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di produzione fino al 31 dicembre 2012.

Articolo 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese», anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono assicurare i titoli alcolometrici volumici totali minimi previsti dalla vigente normativa.

Articolo 7

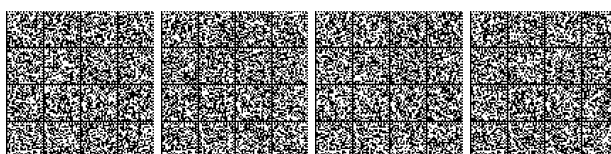
Alla indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
Ai vini ad indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» è consentito utilizzare in etichettatura la menzione «vivace».
L'indicazione geografica tipica «Verona» o «Provincia di Verona» o «Veronese» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
PROVINCIA DI VERONA BIANCO	C090	X	888	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA BIANCO FRIZZANTE	C090	X	888	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA BIANCO VIVACE	C090	X	888	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA ROSSO	C090	X	999	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA ROSSO FRIZZANTE	C090	X	999	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA ROSSO NOVELLO	C090	X	999	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA ROSSO VIVACE	C090	X	999	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA ROSATO	C090	X	999	3	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA ROSATO FRIZZANTE	C090	X	999	3	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA ROSATO VIVACE	C090	X	999	3	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET	C090	X	CAB	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET FRIZZANTE	C090	X	CAB	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET NOVELLO	C090	X	CAB	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET VIVACE	C090	X	CAB	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET FRANC	C090	X	042	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET FRANC FRIZZANTE	C090	X	042	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET FRANC NOVELLO	C090	X	042	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET FRANC VIVACE	C090	X	042	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET SAUVIGNON	C090	X	043	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C090	X	043	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C090	X	043	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CABERNET SAUVIGNON VIVACE	C090	X	043	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CARMENERE	C090	X	336	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CARMENERE FRIZZANTE	C090	X	336	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA CARMENERE NOVELLO	C090	X	336	2	C	X	E	0	X

PROVINCIA DI VERONA CARMENERE VIVACE	C090	X	336	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CHARDONNAY	C090	X	298	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CHARDONNAY FRIZZANTE	C090	X	298	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA CHARDONNAY VIVACE	C090	X	298	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CORVINA	C090	X	070	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CORVINA FRIZZANTE	C090	X	070	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA CORVINA NOVELLO	C090	X	070	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CORVINA VIVACE	C090	X	070	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CORVINONE	C090	X	328	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CORVINONE FRIZZANTE	C090	X	328	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA CORVINONE NOVELLO	C090	X	328	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA CORVINONE VIVACE	C090	X	328	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA GARGANEGA	C090	X	092	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA GARGANEGA FRIZZANTE	C090	X	092	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA GARGANEGA VIVACE	C090	X	092	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA GOLDTRAMINER	C090	X	368	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA GOLDTRAMINER FRIZZANTE	C090	X	368	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA GOLDTRAMINER VIVACE	C090	X	368	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA GOSEN	C090	X	367	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA GOSEN FRIZZANTE	C090	X	367	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA GOSEN NOVELLO	C090	X	367	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA GOSEN VIVACE	C090	X	367	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA MERLOT	C090	X	146	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA MERLOT FRIZZANTE	C090	X	146	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA MERLOT NOVELLO	C090	X	146	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA MERLOT VIVACE	C090	X	146	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA OSELETA	C090	X	358	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA OSELETA FRIZZANTE	C090	X	358	2	X	X	F	0	X

PROVINCIA DI VERONA OSELETA NOVELLO	C090	X	358	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA OSELETA VIVACE	C090	X	358	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PETIT VERDOT	C090	X	335	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PETIT VERDOT FRIZZANTE	C090	X	335	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA PETIT VERDOT NOVELLO	C090	X	335	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PETIT VERDOT VIVACE	C090	X	335	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT BIANCO	C090	X	193	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT BIANCO FRIZZANTE	C090	X	193	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT BIANCO VIVACE	C090	X	193	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT GRIGIO	C090	X	194	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT GRIGIO FRIZZANTE	C090	X	194	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT GRIGIO VIVACE	C090	X	194	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT NERO	C090	X	195	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT NERO FRIZZANTE	C090	X	195	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT NERO NOVELLO	C090	X	195	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT NERO VIVACE	C090	X	195	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT NERO (VINIF. BIANCO)	C090	X	195	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT NERO FRIZZANTE (VINIF. BIANCO)	C090	X	195	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA PINOT NERO VIVACE (VINIF. BIANCO)	C090	X	195	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA REBO	C090	X	301	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA REBO FRIZZANTE	C090	X	301	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA REBO NOVELLO	C090	X	301	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA REBO VIVACE	C090	X	301	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIESLING	C090	X	RIE	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIESLING FRIZZANTE	C090	X	RIE	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIESLING VIVACE	C090	X	RIE	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA ROSSIGNOLA	C090	X	214	2	X	X	E	0	X

PROVINCIA DI VERONA ROSSIGNOLA FRIZZANTE	C090	X	214	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA ROSSIGNOLA NOVELLO	C090	X	214	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA ROSSIGNOLA VIVACE	C090	X	214	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA SAUVIGNON	C090	X	221	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA SAUVIGNON FRIZZANTE	C090	X	221	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA SAUVIGNON VIVACE	C090	X	221	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA SENNEN	C090	X	366	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA SENNEN FRIZZANTE	C090	X	366	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA SENNEN NOVELLO	C090	X	366	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA SENNEN VIVACE	C090	X	366	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA SYRAH	C090	X	231	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA SYRAH FRIZZANTE	C090	X	231	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA SYRAH NOVELLO	C090	X	231	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA SYRAH VIVACE	C090	X	231	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA TAI	C090	X	235	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA TAI FRIZZANTE	C090	X	235	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA TAI VIVACE	C090	X	235	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA TEROLDEGO	C090	X	232	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA TEROLDEGO FRIZZANTE	C090	X	232	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA TEROLDEGO NOVELLO	C090	X	232	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA TEROLDEGO VIVACE	C090	X	232	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA TREBBIANO	C090	X	TRE	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA TREBBIANO FRIZZANTE	C090	X	TRE	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA TREBBIANO VIVACE	C090	X	TRE	1	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO	C090	X	BIS	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO FRIZZANTE	C090	X	BIS	1	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO BIANCO VIVACE	C090	X	BIS	1	Q	X	E	0	X

PROVINCIA DI VERONA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO	C090	X	BIS	2	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO FRIZZANTE	C090	X	BIS	2	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO NOVELLO	C090	X	BIS	2	C	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSSO VIVACE	C090	X	BIS	2	Q	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO	C090	X	BIS	3	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO FRIZZANTE	C090	X	BIS	3	X	X	F	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIFERIMENTO A DOPPIO VITIGNO ROSATO VIVACE	C090	X	BIS	3	Q	X	E	0	X
Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2009 e precedenti									
PROVINCIA DI VERONA RIESLING RENANO	C090	X	210	1	X	X	E	0	X
PROVINCIA DI VERONA RIESLING RENANO FRIZZANTE	C090	X	210	1	X	X	F	0	X

10A14209

DECRETO 17 novembre 2010.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Unione italiana vini - Reggio Emilia» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL DIRIGENTE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni;

VISTO il decreto 10 novembre 2010 con il quale è stata delegata al dott. Roberto Varese, la firma dei decreti di autorizzazione ai laboratori accreditati in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, a decorrere dal 15 novembre 2010;

VISTO il decreto 22 dicembre 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 3 del 4 gennaio 2007 con il quale al laboratorio *Unione italiana vini – Reggio Emilia*, ubicato in Mancasale - Reggio Emilia, Via Ruini n. 2 è stata rinnovata

l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 25 ottobre 2010 e perfezionata in data 10 novembre 2010;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 19 ottobre 2010 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Unione italiana vini - Reggio Emilia*, ubicato in Mancasale - Reggio Emilia, Via Ruini n. 2, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 18 ottobre 2014 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

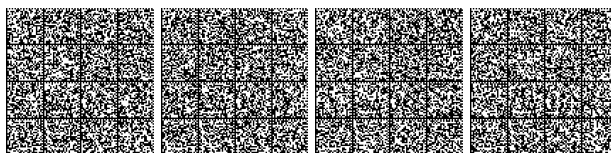
Roma, 17 novembre 2010

Il dirigente: VARESE

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità fissa	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato III + OIV - Resolution OENO 53/2000
Acidità fissa	OIV-MA-AS313-03: R2009
Acidità totale	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato II + OIV - Resolution OENO 52/2000
Acidità totale	OIV-MA-AS313-01: R2009
Acidità volatile	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato IV
Acidità volatile	OIV-MA-AS313-02: R2009
Acido sorbico	OIV-MA-AS313-14°: R2009
Alcalinità delle ceneri	OIV-MA-AS2-05: R2009
Anidride solforosa libera e Anidride solforosa totale	OIV-MA-AS323-04B: R2009
Anidride solforosa libera e Anidride solforosa totale	OIV-MA-AS323-04A: R2009
Ceneri	OIV - Resolution OENO 58/2000
Ceneri	OIV-MA-AS2-04: R2009
Cloruri	OIV-MA-SA321-02: R2009
Diglucoside Malvosidico	OIV-MA-AS315-03 : R2009 (escluso p.to 3)
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV-MA-AS2-03B: R2009 + MI 004/2010 Rev. 10
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV-MA-AS2-03B: R2009 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED p.to 4 2009
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV-MA-AS2-03B: R2009 + OIV-MA-AS311-02 : R2006
Estratto secco totale	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato VI
Estratto secco totale	OIV-MA-AS2-03B: R2009

Glucosio e Fruttosio	OIV-MA-AS311-02: R2006
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV-MA-AS2-01A: R2009
Metanolo	OIV-MA-AS312-03B: R2009
pH	OIV-MA-AS313-15: R2009
Solfati	OIV-MA-AS321-05A: R2009
Sovrapressione	OIV-MA-AS314-02 : R2003
Tenore zuccherino	OIV-MA-AS2-02: R2009
Titolo alcolometrico volumico	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato V
Titolo alcolometrico volumico e Titolo alcolometrico volumico effettivo	OIV-MA-AS312-01A: R2009
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + MI 004 / 2010 Rev. 10
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + OIV-MA-AS311-02: R2009
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED p.to 4 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED p.to 4 2009
Zuccheri riduttori, Zuccheri non riduttori, Zuccheri totali (Vini e mosti 1÷300g/l, MC-MCR 1÷800g/kg, Aceti 1÷500g/l)	MI 004 / 2010 Rev. 10

10A14210

DECRETO 17 novembre 2010.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Unione italiana vini - Asti» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL DIRIGENTE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni;

VISTO il decreto 10 novembre 2010 con il quale è stata delegata al dott. Roberto Varese, la firma dei decreti di autorizzazione ai laboratori accreditati in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, a decorrere dal 15 novembre 2010;

VISTO il decreto 15 dicembre 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 5 dell'8 gennaio 2007 con il quale al laboratorio *Unione italiana vini - Asti*, ubicato in Asti, Corso Alessandria n. 192 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei

certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 25 ottobre 2010 e perfezionata in data 10 novembre 2010;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 19 ottobre 2010 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Unione italiana vini - Asti*, ubicato in Asti, Corso Alessandria n. 192, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 18 ottobre 2014 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

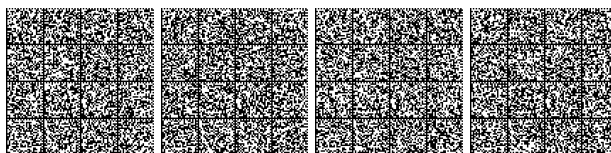
Roma, 17 novembre 2010

Il dirigente: VARESE

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità fissa	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato III + OIV-Resolution OENO 53/2000
Acidità fissa	OIV-MA-AS313-03: R2009
Acidità totale	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato II + OIV-Resolution OENO 52/2000
Acidità totale	OIV-MA-AS313-01: R2009
Acidità volatile	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato IV
Acidità volatile	OIV-MA-AS313-02: R2009
Acido sorbico	OIV-MA-AS313-14A: R2009
Alcalinità delle ceneri	OIV-MA-AS2-05: R2009
Anidride solforosa libera e Anidride solforosa totale	OIV-MA-AS323-04B: R2009
Anidride solforosa libera e Anidride solforosa totale	OIV-MA-AS323-04A: R2009
Ceneri	OIV-Resolution OENO 58/2000
Ceneri	OIV-MA-AS2-04: R2009
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV-MA-AS2-03B: R2009 + MI 004/2010 Rev. 10
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV-MA-AS2-03B: R2009 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED p.to 4 2009
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV-MA-AS2-03B: R2009 + OIV-MA-AS311-02: R2006
Estratto secco totale	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato VI
Estratto secco totale	OIV-MA-AS2-03B: R2009

Glucosio e Fruttosio	OIV-MA-AS311-02: R2006
Litio	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato XXX
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV-MA-AS2-01A: R2009
pH	OIV-MA-AS313-15: R2009
Sodio	OIV-MA-AS322-03B: R2009
Solfati	OIV-MA-AS321-05A: R2009
Sovrapressione	OIV-MA-AS314-02: R2003
Tenore zuccherino	OIV-MA-AS2-02: R2009
Titolo alcolometrico volumico	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 allegato V
Titolo alcolometrico volumico e Titolo alcolometrico volumico effettivo	OIV-MA-AS312-01A: R2009
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + MI 004/2010 Rev. 10
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + OIV-MA-AS311-02: R2006
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED p.to 4 2009
Zuccheri riduttori	MA-F-AS311-01-SUCRED p.to 4 2009
Zuccheri riduttori , Zuccheri non riduttori, Zuccheri totali (Vini e mosti 1÷300g/l, MC-MCR 1÷800g/kg, Bev.spirit. Aceti 1÷500g/l)	MI 004/2010 Rev. 10

10A14211

DECRETO 17 novembre 2010.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Unione italiana vini - Siena» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL DIRIGENTE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni;

VISTO il decreto 10 novembre 2010 con il quale è stata delegata al dott. Roberto Varese, la firma dei decreti di autorizzazione ai laboratori accreditati in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, a decorrere dal 15 novembre 2010;

VISTO il decreto 11 dicembre 2006, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 296 del 21 dicembre 2006 con il quale al laboratorio *Unione italiana vini - Siena*, ubicato in Siena, Via Massetana Romana n. 58/B è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 22 ottobre 2010 e perfezionata in data 10 novembre 2010;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 19 ottobre 2010 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Unione italiana vini - Siena*, ubicato in Siena, Via Massetana Romana n. 58/B, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 18 ottobre 2014 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 17 novembre 2010

Il dirigente: VARESE

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità fissa	OIV-MA-AS313-03: R2009
Acidità totale	OIV-MA-AS313-01: R2009
Acidità volatile	OIV-MA-AS313-02: R2009
Acidità volatile (0,05 ÷ 1,07 g/l)	OIV-MA-AS313-02: R2009
Acidità volatile (0,23 ÷ 1,25 g/l)	MI 112/2009 Rev. 0
Acido sorbico	OIV-MA-AS313-14°: R2009
Alcalinità delle ceneri	OIV-MA-AS2-05: R2009
Anidride solforosa libera, Anidride solforosa totale	OIV-MA-AS323-04B: R2009
Ceneri	OIV-MA-AS2-04: R2009
Cloruri	OIV-MA-SA321-02: R2009
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV-MA-AS2-03B: R2009 + MI 004 / 2010 Rev. 10
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV-MA-AS2-03B: R2009 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED p.to 4 2009
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV-MA-AS2-03B: R2009 + OIV-MA-AS311-08: R2006
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo)	OIV-MA-AS2-03B: R2009 + OIV-MA-AS311-02: R2006
Estratto secco totale	OIV-MA-AS2-03B: R2009
Glucosio e Fruttosio	OIV-MA-AS311-02: R2006
Glucosio, fruttosio e saccarosio	OIV-MA-AS311-08: R2006
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV-MA-AS2-01°: R2009
Metanolo	OIV-MA-AS312-03A : R2009
pH	OIV-MA-AS313-15: R2009
Solfati	OIV-MA-AS321-05°: R2009
Sovrapressione	OIV-MA-AS314-02: R2003
Titolo alcolometrico volumico (8 ÷ 13 ml/100ml)	MI 033/2010 Rev. 8
Titolo alcolometrico volumico (da calcolo) (8 ÷ 20 ml/100ml)	MI 033/2010 Rev. 8 + MI 004 / 2010 Rev. 10

Titolo alcolometrico volumico (da calcolo) (8 ÷ 20 ml/100ml)	MI 033/2010 Rev. 8 + MI 036 / 2007 Rev. 10
Titolo alcolometrico volumico (da calcolo) (8 ÷ 20 ml/100ml)	MI 033/2010 Rev. 8 + OIV-MA-AS311-02: R2006
Titolo alcolometrico volumico e Titolo alcolometrico volumico effettivo	OIV-MA-AS312-01°: R2009
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + MI 004 / 2010 Rev. 910
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + OIV-MA-AS311-02: R2006
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + MI 036 / 2007 Rev. 9
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + MI 111 / 2009 Rev. 0
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A: R2009 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED p.to 4 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED p.to 4 2009
Zuccheri riduttori (1,4÷9,3 g/l)	MI 111/2009 Rev. 0
Zuccheri riduttori (1÷36 g/l)	MI 036/2007 Rev. 9
Zuccheri riduttori, Zuccheri non riduttori, Zuccheri totali (1÷300g/l)	MI 004 / 2010 Rev. 10

10A14212

DECRETO 17 novembre 2010.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «IMAVI S.r.l.» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL DIRIGENTE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni;

VISTO il decreto 10 novembre 2010 con il quale è stata delegata al dott. Roberto Varese, la firma dei decreti di autorizzazione ai laboratori accreditati in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, a decorrere dal 15 novembre 2010;

VISTO il decreto 13 ottobre 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 269 del 17 novembre 2008 con il quale al laboratorio *IMAVI S.r.l.*, ubicato in Moie di Maiolati Spontini (AN), Via Ancona n. 27/29 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 22 ottobre 2010 e perfezionata in data 10 novembre 2010;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 19 ottobre 2010 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto

e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *IMAVI S.r.l.*, ubicato in Moie di Maiolati Spontini (AN), Via Ancona n. 27/29, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 18 ottobre 2014 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 17 novembre 2010

Il dirigente: VARESE

ALLEGATO

Denominazione della prova	**Norma / metodo**
Acidità fissa	OIV MA-F-AS313-03-ACIFIX 2009
Acidità totale	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009, par. 5.2
Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009
Acido sorbico	OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009, par. 2
Alcalinità delle ceneri	OIV MA-F-AS2-05-ALCCEN 2009
Anidride solforosa libera	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009, par. 2.3
Anidride solforosa totale	OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009, par. 2.3
Ceneri	OIV MA-F-AS2-04-CENDRE 2009
Cloruri	OIV MA-F-AS321-02-CHLORU 2009
Diglucoside malvosidico (ibridi produttori diretti)	OIV MA-F-AS315-03-DIGMAL 2009, par. 2
Esame Organolettico	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 SO allegato p.to I + DM 25/07/2003 GU n° 210 10/09/2003
Estratto non riduttore, Estratto ridotto	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009, par 4 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 par. 3.2.1 + (Circ. MIPAF 12/03/2003)
Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009, par. 4
Ferro	OIV MA-F-AS322-05-FER 2009 par 2
Litio	DM 12/03/1986 SO GU 161 14/07/1986 allegato p.to XXX
Massa volumica e densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009, par. 5.2
Metanolo	OIV MA-F-AS312-03-METHAN 2009, par. 3
Ocratossina A	Metodo interno 91 rev. 4 2007 Rev. 4
pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009
Piombo	OIV MA-F-AS322-12-CRIPLO 2009
Potassio	OIV MA-F-AS322-02-POTASS 2009, par. 2

Rame	OIV MA-F-AS322-06-CUIVRE 2009
Saccarosio	OIV MA-F-AS311-04-STAMOU 2009
Saggio di Stabilità (Tenuta all'aria)	DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 SO allegato p.to III, par. 3.3
Sodio	OIV MA-F-AS322-03-SODIUM 2009, par. 2
Solfati	OIV MA-F-AS321-05-SULFAT 2009, par. 3
Sovrapressione	OIV MA-F-AS314-02-SUPRES 2009
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009, par. 4.C
Titolo alcolometrico volumico totale	Reg. CE 1423/1999 allegato p.to II
Zinco	OIV MA-F-AS322-08-ZINC 2009
Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009, par. 3.2.1

10A14213

DECRETO 17 novembre 2010.

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio «Studio analisi alimentari - Dr. Valentino Palpacelli» al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL DIRIGENTE
DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio del 25 maggio 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) e che all'articolo 185 quinquies prevede la designazione, da parte degli Stati membri, dei laboratori autorizzati ad eseguire analisi ufficiali nel settore vitivinicolo;

VISTO il regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni;

VISTO il decreto 10 novembre 2010 con il quale è stata delegata al dott. Roberto Varese, la firma dei decreti di autorizzazione ai laboratori accreditati in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, a decorrere dal 15 novembre 2010;

VISTO il decreto 24 giugno 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana (serie generale) n. 156 del 7 luglio 2008 con il quale al laboratorio *Studio analisi alimentari – Dr. Valentino Palpacelli*, ubicato in Montone (PG), Via XXV Aprile n. 2 è stata rinnovata l'autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione;

VISTA la domanda di ulteriore rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 22 ottobre 2010 e perfezionata in data 10 novembre 2010;

CONSIDERATO che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 19 ottobre 2010 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA – European Cooperation for Accreditation;

RITENUTI sussistenti le condizioni e i requisiti concernenti l'ulteriore rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

SI RINNOVA L'AUTORIZZAZIONE

al laboratorio *Studio analisi alimentari – Dr. Valentino Palpacelli*, ubicato in Montone (PG), Via XXV Aprile n. 2, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, aventi valore ufficiale, anche ai fini dell'esportazione limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

L'autorizzazione ha validità fino al 18 ottobre 2014 data di scadenza dell'accreditamento a condizione che questo rimanga valido per tutto il detto periodo.

Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'Amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 17 novembre 2010

Il dirigente: VARESE

———

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma / metodo
Acidità totale	OIV MA -AS313-01 2010
Acidità volatile	OIV MA-AS313-02 2010
Anidride solforosa	OIV MA -AS323-04B 2010
Densità	OIV MA -AS2-01A 2010
Estratto secco totale	OIV MA -AS2-03B 2010
pH	OIV MA-F-AS313 -15 2010
Titolo alcolometrico volumico	OIV MA -AS312-01A 2010
zuccheri riduttori	MI 02 Rev. 2 2010

10A14214

DECRETO 18 novembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto di Soave».

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Ministero Politiche Agricole del 19 settembre 2001, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Recioto di Soave" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

VISTA la domanda del Consorzio Tutela Soave, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Recioto di Soave";

VISTO, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della Regione Veneto;

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 88 del 16 aprile 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Recioto di Soave" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Recioto di Soave", approvato con Decreto del Ministero Politiche Agricole del 19 settembre 2001 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Recioto di Soave", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOCG in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

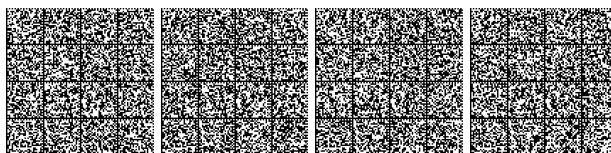
1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Recioto di Soave" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Recioto di Soave" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 18 novembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "RECIOTO DI SOAVE"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" è riservata ai vini "Recioto di Soave", "Recioto di Soave" Classico e "Recioto di Soave" Spumante che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" devono provenire da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Garganega per almeno il 70%, e per il rimanente da uve del vitigno Trebbiano di Soave (nostrano).
In tale ambito del 30% e fino ad un massimo del 5% possono altresì concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona.

Articolo 3

1. A - Le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Recioto di Soave" devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.
Tale zona è così delimitata:
partendo dalla zona ovest (San Martino Buon Albergo) e precisamente da Marcellise in località San Rocco, da qui scende nel Bosco della Fratta fino al Fenilon, da qui sempre costeggiando la strada che divide la pianura dalla collina si arriva alla Palù e poi fino a Casette in direzione San Giacomo. Qui costeggiando il colle che sovrasta la medesima località si ritorna sulla provinciale in direzione Monticelli nel comune di Lavagno. Si prosegue per località Fontana arrivando a San Pietro (Lavagno) sempre costeggiando la strada che fa da confine tra pianura e collina si prosegue per Villa Alberti toccando Boschetto, Turano, fino ad incrociare il Progno di Mezzane a quota mt. 92, seguendolo verso nord fino ad incrociare Via Leon che percorre verso est e quindi verso sud, in direzione di C. Spiazzi e quindi prosegue per Squarzego, Montecurto di Sopra, Canova e Casotti. Da qui si prosegue verso est fino a località Calle in comune di Illasi quindi a sud per la strada provinciale fino alla Chiesa di San Zeno poi verso est fino a località Ceriani, da qui si prosegue in località Villa e si segue la strada che delimita il monte dalla pianura a fianco di località Naronchi e poi a sud per località San Pietro, sempre costeggiando la collina si arriva a nord in località Pontesello e Caneva fino ad Orgnano. Da Orgnano si procede verso nord-est seguendo l'unghia del Monte, si arriva a San Vittore. Da qui la strada punta a nord per località Molini fino ad arrivare in comune di Cazzano di Tramigna in località Cantina Sociale passando per località Fenil del Monte. Prosegue fino a via Molini (verso Cazzano di Tramigna) e prima di incrociare Via Siro Conti svolta in direzione Sud Sud – Est per località Chiavica, prosegue per la località Canova che supera ed arriva in comune di Soave località Costeggiola. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo,

piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta Verona. Da qui segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d’Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. La delimitazione riprende proseguendo a nord per località i Motti in comune di Montecchia di Crosara proseguendo per località Castello, passando per il centro di Montecchia toccando località Biondari fino a località Lauri, da qui la strada prosegue attraverso la provinciale alla cava di basalti quindi va verso sud in direzione Danesi di Sotto, Casarotti, Dal Cero, quindi si prosegue in Comune di Roncà a est passando per località Prandi giungendo fino al centro abitato di Roncà (vedi dettagli C1 e C2). Da qui si prende in direzione Vittori e a sud località Momello, Binello fino ad arrivare in località Calderina al limite con il comune di Gambellara.La delimitazione segue il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l’abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che dalla località Canova conduce Cazzano di Tramigna. Raggiunge il centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione

sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue lungo la strada per i Guerri da dove segue, in direzione ovest, una retta immaginaria che congiunge Montecurto di sopra con i Guerri (vedi dettaglio A3*), seguendo tale linea incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue fino a S.Rocco.

Fanno parte di detta zona anche i rilievi collinari del monte Rocca e del monte Gazzo in comune di Caldiero e del monte Bisson in comune di Soave così delimitati su cartografia scala 1:2.000, che si allega:
Delimitazione "Monte Gazzo"- "Monte Rocca" – Comune di Caldiero.
Partendo dalla Statale Padana n. 11 all'altezza delle terme di Giunone si percorre la strada che porta alle terme fiancheggiando le pendici del Monte Gazzo fino a quota 53. Da qui si svolta a sinistra seguendo l'unghia di collina che delimita il Monte Rocca fino ad incontrare la strada comunale. Si prende a sinistra verso il centro di Caldiero fino alla piazza. Si prosegue quindi ancora a destra fino ad imboccare a sinistra la strada comunale Zecconelli lasciandola quasi subito per proseguire verso nord seguendo la quota fino a giungere alla ferrovia. Da qui si costeggia la ferrovia proseguendo verso est fino all'inizio della delimitazione.
Delimitazione "Monte Bisson" – Comune di Soave
Partendo all'altezza del capitello in località Fornello e proseguendo in senso orario verso nord si continua sulla strada comunale del Bisson, fino all'incrocio della strada che porta all'abitato di San Vittore. Si continua mantenendo sempre la destra seguendo l'unghia del monte in direzione sud, a quota 42 fino alla cascina Bisson, da qui sempre in quota 42 si prosegue in direzione ovest verso la strada comunale che ci riconduce in località Fornello in Comune di Colognola ai Colli.

B - Le uve atte a produrre il vino "Recioto di Soave" Classico, devono essere prodotte nella zona riconosciuta con decreto ministeriale 23 ottobre 1931 (Gazzetta Ufficiale n.289 del 16 dicembre 1931), che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone ed è così delimitata: Partendo dalla porta Verona della cittadina di Soave, segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma

per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. Da qui, la linea di demarcazione si stacca dal confine, prosegue verso ovest, e raggiunge la quota 331 presso Villa Visco. Indi segue per un tratto la carrareccia discendente dal Monte Campano, tocca quota 250 e, poco dopo, presso la Casa Nui, raggiunge il ramo secondario delle Anguane (vedi dettaglio B6*), che segue poi fino alla provinciale Soave-Cazzano. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta di Verona, punto di partenza della zona Classica.

Hanno diritto inoltre di utilizzare la denominazione di origine controllata e garantita per i vini "Recioto di Soave" anche i vigneti le cui uve nel quinquennio immediatamente anteriore alla data di entrata in vigore del disciplinare approvato con il DM 19 settembre 2001, sono state prodotte nel restante territorio della doc "Soave" per una quantità annuale non superiore a quella massima caricata nel quinquennio di riferimento.

* *i dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari*

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, o a pergola veronese con potatura tradizionale, che assicuri l'apertura della nell'interfila e una carica massima di 50 mila gemme/ettaro.

È fatto obbligo per i vigneti piantati dopo l'entrata in vigore del D.M. 7 maggio 1998 un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.300 per ettaro.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso, prima dell'invaiatura, per non più di due volte all'anno.
Rispetto alla resa massima di uva ammessa alla produzione per i vini di cui alla denominazione di origine controllata "Soave" il quantitativo massimo di uva da mettere a riposo per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", dopo aver operata la tradizionale cernita delle uve, è di 9 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
Tale quantitativo deve essere costituito da uve della varietà Garganega ed eventualmente della varietà Trebbiano di Soave fino ad un massimo del 20% del peso fresco delle uve poste a riposo.
Le rimanenti uve ottenute dai vigneti iscritti all'albo dei vini a denominazione di origine controllata "Soave", fino alla resa massima ad ettaro prevista dal relativo disciplinare di produzione, hanno diritto ad essere classificate con la denominazione di origine controllata.
Le uve destinate a produrre il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo, dopo l'appassimento, di 14% vol.

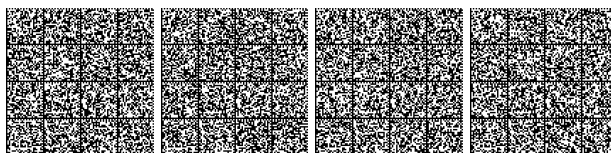
Articolo 5

Le operazioni di conservazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", nonché di vinificazione delle stesse, devono aver luogo unicamente nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni rientranti, in tutto o in parte, nella zona delimitata dall'art. 3 del disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Soave".
L'appassimento delle uve può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
La resa massima in vino finito delle uve, selezionate e messe a riposo, per la denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" non deve essere superiore al 40%; la resa massima, in prodotto finito, del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" tipologia spumante non deve essere superiore ai 42%.

Articolo 6

I vini di cui alla presente denominazione di origine controllata e garantita, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Recioto di Soave"
- colore: giallo dorato;
- odore: intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia;
- sapore: dolce, vellutato rotondo, eventualmente con sfumature di vaniglia, anche vivace come da tradizione;
- titolo alcolometrico volumico minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28 g/l;
- zuccheri riduttori residui: minimo 70 g/l.

"Recioto di Soave" spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore giallo: dorato, più o meno intenso;
- odore: gradevole, intenso e fruttato;

- sapore: abboccato e dolce, vellutato, armonico, di corpo;
- titolo alcolometrico effettivo minimo: 11,5% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l;
- zuccheri riduttori residui: minimo 70 g/l

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

La denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti e/o vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo fermentazione naturale, in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti. La preparazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita deve avvenire nella zona di produzione del vino Soave.

La menzione "classico" è riservata al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", ad esclusione della versione spumante, ottenuto da uve provenienti dalla zona corrispondente delimitata dall'art. 3 che è compresa nel territorio del vino a denominazione di origine controllata "Soave classico" riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica 21 agosto 1968.

Articolo 8

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

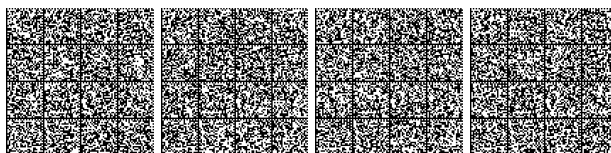
L’uso della denominazione di origine controllata e garantita “Recioto di Soave” non è consentito, all’atto dell’immissione al consumo, per i vini contenuti in recipienti di volume nominale superiore ai 5 litri.

Inoltre, a richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di Tutela, può essere consentito, a scopo promozionale, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l’utilizzo di contenitori tradizionali di litri 6, 9, 12 e 18.

Le bottiglie di vetro, contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", in vista della vendita, devono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.

Per il confezionamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", nella versione non spumante, deve essere utilizzato esclusivamente il tappo in sughero raso bocca.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Recioto di Soave", anche nella versione spumante, deve essere obbligatoriamente indicata l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto; esso non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Recioto di Soave” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
RECIOTO DI SOAVE	A021	X	888	1	X	X	A	0	X
RECIOTO DI SOAVE CLASSICO	A021	A	888	1	X	X	A	0	X
RECIOTO DI SOAVE SPUMANTE	A021	X	888	1	X	X	B	0	X

10A14215

DECRETO 18 novembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Soave Superiore».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Ministero Politiche Agricole del 29 ottobre 2001, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Soave Superiore" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

VISTA la domanda del Consorzio Tutela Soave, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Soave Superiore";

VISTO, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della Regione Veneto;

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 88 del 16 aprile 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Soave Superiore" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Soave Superiore", approvato con Decreto del Ministero Politiche Agricole del 29 ottobre 2001 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Soave Superiore", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOCG in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Soave Superiore" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini "Soave Superiore" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Roma, 18 novembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE COTROLLATA E GARANTITA "SOAVE SUPERIORE"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" già riconosciuta a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 28.05.1968 è riservata ai vini "Soave Superiore" , "Soave Superiore" Classico e "Soave Superiore" riserva che rispondono alle condizione ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" devono provenire da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Garganega per almeno il 70%, e per il rimanente da uve del vitigno Trebbiano di Soave (nostrano).
In tale ambito del 30% e fino ad un massimo del 5%, possono altresì concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona.

Articolo 3

1. A - Le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Soave Superiore" devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.
Tale zona è così delimitata:
partendo dalla zona ovest (San Martino Buon Albergo) e precisamente da Marcellise in località San Rocco, da qui scende nel Bosco della Fratta fino al Fenilon, da qui sempre costeggiando la strada che divide la pianura dalla collina si arriva alla Palù e poi fino a Casette in direzione San Giacomo. Qui costeggiando il colle che sovrasta la medesima località si ritorna sulla provinciale in direzione Monticelli nel comune di Lavagno. Si prosegue per località Fontana arrivando a San Pietro (Lavagno) sempre costeggiando la strada che fa da confine tra pianura e collina si prosegue per Villa Alberti toccando Boschetto, Turano, fino ad incrociare il Progno di Mezzane a quota mt. 92, seguendolo verso nord fino ad incrociare Via Leon che percorre verso est e quindi verso sud, in direzione di C. Spiazzi e quindi prosegue per Squarzego, Montecurto di Sopra, Canova e Casotti. Da qui si prosegue verso est fino a località Calle in comune di Illasi quindi a sud per la strada provinciale fino alla Chiesa di San Zeno poi verso est fino a località Ceriani, da qui si prosegue in località Villa e si segue la strada che delimita il monte dalla pianura a fianco di località Naronchi e poi a sud per località San Pietro, sempre costeggiando la collina si arriva a nord in località Pontesello e Caneva fino ad Orgnano. Da Orgnano si procede verso nord-est seguendo l'unghia del Monte, si arriva a San Vittore. Da qui la strada punta a nord per località Molini fino ad arrivare in comune di Cazzano di Tramigna in località Cantina Sociale passando per località Fenil del Monte. Prosegue fino a via Molini (verso Cazzano di Tramigna) e prima di incrociare Via Siro Conti svolta in direzione Sud Sud – Est per località Chiavica, prosegue per la località Canova che supera ed arriva in comune di Soave località Costeggiola. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che

passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta Verona. Da qui segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo.

La delimitazione riprende proseguendo a nord per località i Motti in comune di Montecchia di Crosara proseguendo per località Castello, passando per il centro di Montecchia toccando località Biondari fino a località Lauri, da qui la strada prosegue attraverso la provinciale alla cava di basalti quindi va verso sud in direzione Danesi di Sotto, Casarotti, Dal Cero, quindi si prosegue in Comune di Roncà a est passando per località Prandi giungendo fino al centro abitato di Roncà (vedi dettagli C1 e C2). Da qui si prende in direzione Vittori e a sud località Momello, Binello fino ad arrivare in località Calderina al limite con il comune di Gambellara.La delimitazione segue il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si

prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che dalla località Canova conduce Cazzano di Tramigna. Raggiunge il centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue lungo la strada per i Guerri da dove segue, in direzione ovest, una retta immaginaria che congiunge Montecurto di sopra con i Guerri (vedi dettaglio A3*), seguendo tale linea incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue fino a S.Rocco.

Fanno parte di detta zona anche i rilievi collinari del monte Rocca e del monte Gazzo in comune di Caldiero e del monte Bisson in comune di Soave così delimitati su cartografia scala 1:2.000, che si allega:

Delimitazione “Monte Gazzo”- “Monte Rocca” – Comune di Caldiero.

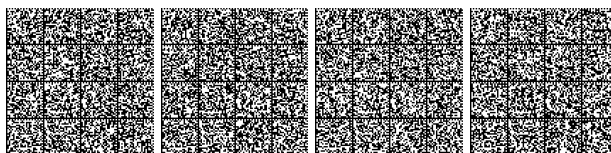
Partendo dalla Statale Padana n. 11 all'altezza delle terme di Giunone si percorre la strada che porta alle terme fiancheggiando le pendici del Monte Gazzo fino a quota 53. Da qui si svolta a sinistra seguendo l'unghia di collina che delimita il Monte Rocca fino ad incontrare la strada comunale. Si prende a sinistra verso il centro di Caldiero fino alla piazza. Si prosegue quindi ancora a destra fino ad imboccare a sinistra la strada comunale Zecconelli lasciandola quasi subito per proseguire verso nord seguendo la quota fino a giungere alla ferrovia. Da qui si costeggia la ferrovia proseguendo verso est fino all'inizio della delimitazione.

Delimitazione “Monte Bisson” – Comune di Soave

Partendo all'altezza del capitello in località Fornello e proseguendo in senso orario verso nord si continua sulla strada comunale del Bisson, fino all'incrocio della strada che porta all'abitato di San Vittore. Si continua mantenendo sempre la destra seguendo l'unghia del monte in direzione sud, a quota 42 fino alla cascina Bisson, da qui sempre in quota 42 si prosegue in direzione ovest verso la strada comunale che ci riconduce in località Fornello in Comune di Colognola ai Colli.

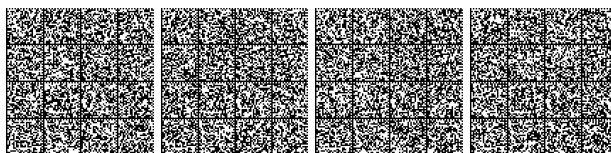
B - Le uve atte a produrre il vino "Soave Superiore" Classico, devono essere prodotte nella zona riconosciuta con decreto ministeriale 23 ottobre 1931 (Gazzetta Ufficiale n.289 del 16 dicembre 1931), che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone ed è così delimitata: Partendo dalla porta Verona della cittadina di Soave, segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. Da qui, la linea di demarcazione si stacca dal confine, prosegue verso ovest, e raggiunge la quota 331 presso Villa Visco. Indi segue per un tratto la carrareccia discendente dal Monte Campano, tocca quota 250 e, poco dopo, presso la Casa Nui, raggiunge il ramo secondario delle Anguane (vedi dettaglio B6*), che segue poi fino alla provinciale Soave-Cazzano. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta di Verona, punto di partenza della zona Classica.

Hanno diritto inoltre di utilizzare la denominazione di origine controllata e garantita per i vini "Soave Superiore" anche i vigneti le cui uve nel quinquennio immediatamente anteriore alla data di entrata in vigore del disciplinare approvato con il DM 29 ottobre 2001, sono state prodotte nel restante territorio della doc "Soave" per una quantità annuale non superiore a quella massima caricata nel quinquennio di riferimento. Detti vigneti devono in ogni caso avere già i requisiti previsti ai commi 3 e 5 del successivo articolo 4.

* *i dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari*

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Soave Superiore" devono essere atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e potatura devono essere quelli atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per gli impianti realizzati dopo l'entrata in vigore del DM 11.07.05 devono essere utilizzate esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.
Per gli impianti già esistenti alla data dell'entrata in vigore del presente disciplinare le viti possono essere allevate a pergola veronese con potatura tradizionale che assicuri l'apertura nell'interfila.
Il numero minimo di ceppi ad ettaro, per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare è di 4000.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro di vigneto a coltura specializzata.
A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
La Regione Veneto con proprio decreto, sentiti i Consorzi volontari, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di utilizzazione delle uve per ettaro per la produzione del vino a denominazione do origine controllata e garantita "Soave Superiore" inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00 % vol.
I conduttori di vigneti iscritti allo schedario viticolo, ogni anno tenuto conto delle caratteristiche di maturazione delle uve e sulla base anche dell'evoluzione dei mercati, possono, al momento della vendemmia, optare di rivendicare per dette uve la denominazione di origine controllata "Soave" e "Soave Classico".

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Soave superiore" devono aver luogo in tutto il territorio amministrativo della provincia di Verona.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. L'uso della specificazione "classico", in aggiunta alla denominazione di origine controllata e garantita "Soave superiore", è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte nella zona di origine più antica, indicata all'art. 3, lettera b) del presente disciplinare di produzione. Le uve di che trattasi devono essere vinificate nella zona sopra citata e nell'ambito dei comuni il cui territorio amministrativo rientra, in tutto o in parte, nella zona medesima.
Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, previa istruttoria della regione Veneto, anche in cantine aziendali ovvero in cantine cooperative situate al di fuori della predetta zona ma, comunque, all'interno della zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Soave".

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Soave Superiore e Soave Superiore Classico, devono essere immessi al consumo non prima del 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione.
I vini a denominazione di origine controllata e garantita Soave superiore designato con la qualificazione "riserva" devono essere immessi al consumo non prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire, al vino di che trattasi, le sue peculiari caratteristiche. È ammesso l'arricchimento con mosti concentrati, prodotti dalle uve della zona di produzione della denominazione di origine controllata "Soave" e "Soave" classico, o con mosti concentrati. Prima dell'immissione al consumo i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave superiore" possono essere designati, a cura dei detentori, con la denominazione di origine controllata "Soave" e "Soave" classico se ne hanno i requisiti.
Entro i termini previsti dalla normativa vigente si deve provvedere ad annotare, nei registri ufficiali di cantina i volumi e gli estremi dei vasi vinari interessati e darne tempestiva comunicazione all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, competente per territorio.

Articolo 6

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave superiore" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Soave superiore"
colore: giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro;
odore: ampio, caratteristico floreale;
sapore: pieno e delicatamente amarognolo; nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
zuccheri riduttori residui: max 6 g/l.

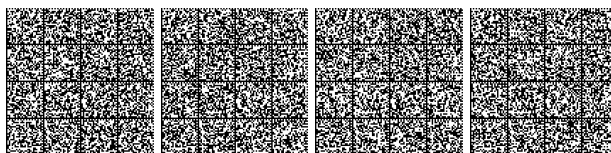
"Soave Superiore" riserva"
colore: giallo paglierino intenso, con possibili riflessi verde e oro;
odore: ampio, profondo anche con note di vaniglia;
sapore: rotondo, intenso, avvolgente con una vena amarognola nel finale, nei prodotti maturati in legno può presentare anche note di vaniglia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l;
zuccheri riduttori residui: max 6 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

Alla denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Soave Superiore” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, che la vinificazione, elaborazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Articolo 8

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Soave Superiore” è obbligatorio indicare l'annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.
I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore" devono essere immessi al consumo unicamente in contenitori di vetro tradizionali fino a litri 3, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.
Per le tradizionale bottiglie di vetro fino a litri 3, è obbligatorio l’uso della chiusura con tappo raso bocca.
A richiesta delle ditte interessate o del Consorzio di Tutela può essere consentita, con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole e forestali, l’utilizzo di contenitori tradizionali di capacità di litri 6, 9, 12, 18 e superiori e solo per fini promozionali.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
SOAVE SUPERIORE	A026	X	888	1	B	X	A	0	X
SOAVE SUPERIORE CLASSICO	A026	A	888	1	B	X	A	0	X
SOAVE SUPERIORE RISERVA	A026	X	888	1	B	A	A	1	X

10A14216

DECRETO 18 novembre 2010.

Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Soave».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto del Ministero Politiche Agricole del 6 settembre 2002, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Soave" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

VISTA la domanda del Consorzio Tutela Soave, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Soave";

VISTO, sulla sopra citata domanda di modifica, il parere favorevole della Regione Veneto;

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 88 del 16 aprile 2010;

CONSIDERATO che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

RITENUTA la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Soave" in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

DECRETA:

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata dei vini "Soave", approvato con Decreto del Ministero Politiche Agricole del 6 settembre 2002 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire già dalla campagna vendemmiale 2010/2011, i vini a Denominazione di Origine Controllata dei vini "Soave", provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Articolo 3

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata dei vini "Soave" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Articolo 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Soave" é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 18 novembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "SOAVE"

Articolo 1

1. La denominazione di origine controllata "Soave" è riservata ai vini "Soave" (anche in versione spumante) e "Soave" con i riferimenti delle sottozone classico e Colli Scaligeri", che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Garganega per almeno il 70%, e per il rimanente da uve dei vitigni Trebbiano di Soave (nostrano), e Chardonnay.
In tale ambito del 30%, e fino ad un massimo del 5%, possono altresì concorrere le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona.

Articolo 3

1. A - Le uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.
Tale zona è così delimitata:
A sud, ad iniziare dal lato occidentale, parte dal centro abitato di San Martino Buon Albergo e segue la statale n. 11 fino alla località di S.Pietro. Devia quindi a sud sulla strada che porta a Caldiero e da qui segue l'unghia di collina dei monti Rocca e Gazzo sopra la quota 40 fino a ritornare sulla statale n. 11 seguendo la strada comunale che attraversa con un cavalcavia la ferrovia Milano-Venezia; da qui la delimitazione coincide con la statale n. 11 sino al ponte sul fiume Alpone in prossimità dello zuccherificio di San Bonifacio da dove si inoltra lungo la strada per San Lorenzo fino a intersecare l'autostrada Serenissima, la quale a sua volta delimita la zona sita in comune di San Bonifacio sino al confine con la provincia di Vicenza. La delimitazione coincide con il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo

il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora.Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, e poi la strada per Faella piegando verso est all'altezza di Pissolo di sotto sino a raggiungerlo. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che da Cazzano conduce a località Canova. Raggiunge l'abitato di Canova appena usciti dall'abitato si prosegue verso ovest da quota mt. 84 a mt. 73, oltrepassando il Pissolo e raggiungendo la Cantina Sociale (vedi dettaglio A1*). Da qui si raggiunge via Monti e si prosegue lungo la medesima giungendo a Cazzano.
Sulla strada, al centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest da qui segue la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue per località Valnogara quindi per via Montecurto prima verso ovest fino all'incrocio con Via Cara, da cui seguendo una retta immaginaria verso ovest sud ovest (vedi dettaglio A3*) incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue passando di poco a sud di S.Rocco, Ca' Brusà e prosegue poi verso sud per la strada che passando per l'Arcandole raggiunge San Martino Buon Albergo da dove è iniziata la delimitazione.

B - Le uve atte a produrre il vino "Soave" Classico, devono essere prodotte nella zona riconosciuta con decreto ministeriale 23 ottobre 1931 (Gazzetta Ufficiale n.289 del 16 dicembre 1931), che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone ed è così delimitata: Partendo dalla porta Verona della cittadina di Soave, segue la strada Soave-Monteforte, fino alla borgata di San Lorenzo, frazione di Soave. Da qui, si spinge verso nord, seguendo le pendici del Monte Tondo, fino ad incontrare il confine tra i territori dei comuni di Soave e di Monteforte, e poi cammina lungo le pendici del Monte Zoppega, comprende l'abitato di Monteforte d'Alpone, seguendo nell'ordine: Via Zoppega, via Novella, via San Carlo, via 27 Aprile, attraversa quindi il torrente Alpone ricongiungendosi con via Alpone, prosegue verso nord ed infine via Roma per comprendere la zona di Monticello (vedi dettaglio B1*). Interseca via Santa Croce e prosegue in direzione nord-ovest, fino a comprendere la Cantina Sociale di Monteforte. Segue via XX settembre in direzione sud per poi proseguire oltre il torrente Alpone, si sposta su via della Fontana che percorre prima verso ovest poi verso sud e quindi verso ovest e infine verso nord, e quindi segue le

pendici del Monte Riondo (vedi dettaglio B2*) . Segue per circa 530 metri la via Monte Riondo e quindi si spinge verso nord per escludere la parte alluvionale del Torrente Ponsara, e quindi si sposta sulla strada in direzione est, incontra il confine del foglio catastale 13 del comune di Monte Forte d'Alpone che segue fino a circa 110 metri in via Cervia. Comprende la borgata Casotti (vedi dettaglio B3*), incontra quindi la strada Monteforte-Brognoligo. Segue allora questa strada spingendosi verso nord fino al punto di incontro col torrente Carbonare, e (vedi dettaglio B4*) verso ovest corre sulle pendici del Monte Grande. Ridiscende poi, camminando verso est, sulla sinistra della valle del Carbonare, comprende l'abitato di Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, nonché, l'abitato di Costalunga. (vedi dettaglio B5*) A questo punto, risale verso nord, seguendo la strada comunale di Sorte sino ad incontrare il punto di confluenza della Roggia Viennega col torrente Alpone, segue il confine nord del territorio di Monteforte, sino al confine del comune di Soave presso Moscatello. Segue questo confine e giunge sino alla Valle Crivellara nel punto in cui il confine di Soave fa angolo. Da qui, la linea di demarcazione si stacca dal confine, prosegue verso ovest, e raggiunge la quota 331 presso Villa Visco. Indi segue per un tratto la carrareccia discendente dal Monte Campano, tocca quota 250 e, poco dopo, presso la Casa Nui, raggiunge il ramo secondario delle Anguane (vedi dettaglio B6*), che segue poi fino alla provinciale Soave-Cazzano. Prosegue per la provinciale in direzione sud, fino alle ultime case Battocchi. Da qui cammina verso est, seguendo la carreggiabile comunale che passa per la Carcera fino ad attraversare normalmente, oltrepassando di poco quota 54, la provinciale Soave-Castelcerino. Indi scende verso sud per la carreggiabile comunale a piè, del Monte Foscarino e del Monte Cèrcene e sino all'incrocio della provinciale Soave-Castelcerino. Deviando obliquamente a sud-ovest e comprendendo l'abitato della Borgata Bassano, raggiunge il torrente Tramigna incanalato, lo segue verso sud fino alla provinciale Soave-Borgo San Matteo, piega verso est lungo le mura meridionali di Soave e arriva alla porta di Verona, punto di partenza della zona Classica.

C - Le uve atte a produrre i vini "Soave" designati con la specificazione aggiuntiva della sottozona " Colli Scaligeri" devono essere prodotte nella zona che è così delimitata: partendo dalla zona ovest (San Martino Buon Albergo) e precisamente da Marcellise in località San Rocco, da qui scende nel Bosco della Fratta fino al Fenilon, da qui sempre costeggiando la strada che divide la pianura dalla collina si arriva alla Palù e poi fino a Casette in direzione San Giacomo. Qui costeggiando il colle che sovrasta la medesima località si ritorna sulla provinciale in direzione Monticelli nel comune di Lavagno. Si prosegue per località Fontana arrivando a San Pietro (Lavagno) sempre costeggiando la strada che fa da confine tra pianura e collina si prosegue per Villa Alberti toccando Boschetto, Turano, fino ad incrociare il Progno di Mezzane a quota mt. 92, seguendolo verso nord fino ad incrociare Via Leon che percorre verso est e quindi verso sud, in direzione di C. Spiazzi e quindi prosegue per Squarzego, Montecurto di Sopra, Canova e Casotti. Da qui si prosegue verso est fino a località Calle in comune di Illasi quindi a sud per la strada provinciale fino alla Chiesa di San Zeno poi verso est fino a località Ceriani, da qui si prosegue in località Villa e si segue la strada che delimita il monte dalla pianura a fianco di località Naronchi e poi a sud per località San Pietro, sempre costeggiando la strada si arriva a nord in località Pontesello e Caneva fino ad Orgnano. Da Orgnano si procede verso nord-est seguendo l'unghia del Monte, si arriva a San Vittore. Da qui la strada punta a nord per località Molini fino ad arrivare in comune di Cazzano di Tramigna in località Cantina Sociale passando per località Fenil del Monte. Prosegue fino a via Molini (verso Cazzano di Tramigna) e prima di incrociare Via Siro Conti svolta in direzione Sud Sud – Est per località Chiavica, prosegue per la località Canova che supera ed arriva in comune di Soave località Costeggiola. Risale verso nord est seguendo il confine del Soave Classico per località Casa Nui, Villa Visco, valle Crivellara continuando poi verso est sempre costeggiando la zona classica per Meggiano e Ca' Vecchie. La delimitazione riprende proseguendo a nord per località i Motti in comune di Montecchia di Crosara proseguendo per località Castello,

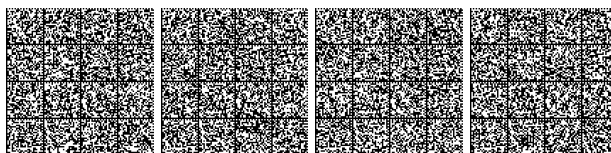
passando per il centro di Montecchia toccando località Biondari fino a località Lauri, da qui la strada prosegue attraverso la provinciale alla cava di basalti quindi va verso sud in direzione Danesi di Sotto, Casarotti, Dal Cero, quindi si prosegue in Comune di Roncà a est passando per località Prandi giungendo fino al centro abitato di Roncà (vedi dettagli C1 e C2). Da qui si prende in direzione Vittori e a sud località Momello, Binello fino ad arrivare in località Calderina al limite con il comune di Gambellara.La delimitazione segue il confine con la provincia di Vicenza dei comuni di Monteforte, di Roncà e di San Giovanni Ilarione fino alla strada che attraversa il confine provinciale, a sud del monte Madarosa; si inserisce quindi su tale strada in direzione di San Giovanni Ilarione, toccando le località Deruti, Lovati, Paludi e Rossetti sino al centro abitato suddetto; da qui segue poi la strada per località Cereghi, Fornace, Tessari a quota 250, corre lungo il vaio Muni fino alla località Soejo per proseguire sin al punto in cui coincidono i confini dei comuni di Tregnago, di San Giovanni Ilarione e di Cazzano. Da tale punto la delimitazione segue il confine del comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe, correndo sotto le pendici del M. Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andreani. Di qui seguendo la strada per Montecchia di Crosara raggiunge per risalirlo il rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passa sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami; da tale località si incontrano i confini tra Soave, Cazzano e Montecchia a quota 418, da qui si prosegue lungo il confine tra Cazzano e Montecchia verso nord fino ad incrociare, dopo 100 metri, un sentiero lungo il quale si prosegue verso ovest sino a C. Fontana Fora. Si segue quindi il sentiero verso sud sino a raggiungere Pissolo di sopra, proseguendo in direzione di Pissolo di sotto sino a superare l'abitato. Prosegue per località Chiavica, e quindi segue la strada che dalla località Canova conduce Cazzano di Tramigna. Raggiunge il centro di Cazzano (quota 100), si piega verso ovest sino al T. Tramigna e lungo questi si discende verso sud sino al ponte della strada per Illasi, si percorre questa verso ovest sino al bivio di S.Colombano e quindi si segue la strada sino alla cappelletta (quota 135). Prosegue in direzione sud (vedi dettaglio A2*), fino ai Grisi, da qui in direzione est sud-est passa per Case Val dell'Oco e prosegue fino a raggiungere Cerèolo di Sopra, segue la strada che porta a Cereolo di Sotto e da qui segue la strada che in direzione ovest raggiunge Bocca Scaluce e segue il sentiero verso nord prima e poi la strada che superata Pistoza va a raggiungere quella per Illasi, la segue verso ovest per breve tratto (100 metri circa) e quindi prosegue per il sentiero che costeggia a nord C.Troni, prosegue poi, sempre in direzione ovest, per la strada che si congiunge con quella per Illasi, percorre quest'ultima verso sud per circa 250 metri e poi, verso ovest, quella che passa a sud della località Mormontea fino a raggiungere in prossimità del km 16 la strada per Illasi, procede lungo questa verso sud-ovest costeggiando infine per breve tratto il torrente Illasi, lo attraversa e prosegue lungo la strada per i Guerri da dove segue, in direzione ovest, una retta immaginaria che congiunge Montecurto di sopra con i Guerri (vedi dettaglio A3*), seguendo tale linea incrocia il confine comunale di Illasi, all'altezza di Montecurto di sopra, segue quindi questo confine verso nord fino a raggiungere in prossimità della quota 92 la strada per Lione la segue verso nord passando per Lione, supera C. Spiazzi e all'altezza di Leon S.Marco prende la strada che in direzione nord-est raggiunge C. Santi quota 135. Da qui segue la strada per Fratta, che procede per circa 300 metri verso ovest e poi verso nord, attraversa Fratta e procede verso ovest fino a Mezzane di sotto, segue poi la strada che in direzione sud costeggia Casoni, Turano, Val di Mezzo, supera Boschetto e raggiunge la quota 73 all'altezza di Villa Alberti, segue poi la strada che in direzione sud-ovest raggiunge Barco di sopra e prosegue quindi in direzione ovest prima e poi nord-ovest fino ad incrociare la strada per S.Briccio, la segue verso nord-est fino alla Casetta e da qui prende il sentiero che in direzione ovest raggiunge la strada lungo la quale prosegue fino a S.Rocco.

Fanno parte di detta zona anche i rilievi collinari del monte Rocca e del monte Gazzo in comune di Caldiero e del monte Bisson in comune di Soave così delimitati su cartografia scala 1:2.000, che si allega:
Delimitazione "Monte Gazzo"- "Monte Rocca" – Comune di Caldiero.
Partendo dalla Statale Padana n. 11 all'altezza delle terme di Giunone si percorre la strada che porta alle terme fiancheggiando le pendici del Monte Gazzo fino a quota 53. Da qui si svolta a sinistra seguendo l'unghia di collina che delimita il Monte Rocca fino ad incontrare la strada comunale. Si prende a sinistra verso il centro di Caldiero fino alla piazza. Si prosegue quindi ancora a destra fino ad imboccare a sinistra la strada comunale Zecconelli lasciandola quasi subito per proseguire verso nord seguendo la quota fino a giungere alla ferrovia. Da qui si costeggia la ferrovia proseguendo verso est fino all'inizio della delimitazione.
Delimitazione "Monte Bisson" – Comune di Soave
Partendo all'altezza del capitello in località Fornello e proseguendo in senso orario verso nord si continua sulla strada comunale del Bisson, fino all'incrocio della strada che porta all'abitato di San Vittore. Si continua mantenendo sempre la destra seguendo l'unghia del monte in direzione sud, a quota 42 fino alla cascina Bisson, da qui sempre in quota 42 si prosegue in direzione ovest verso la strada comunale che ci riconduce in località Fornello in Comune di Colognola ai Colli.
** i dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari*

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata "Soave" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche.
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, o a pergola veronese con potatura tradizionale che assicuri l'apertura della nell'interfila e una carica massima di 50 mila gemme/ettaro.
E' fatto obbligo per tutti vigneti piantati dopo l'entrata in vigore del DM 7 maggio 1998 un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 3.300.
3. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
4. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Soave" ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico minimo deve essere il seguente:

Tipologia	Prod. Max uva/ha T	Titolo alc. vol. nat. minimo
"Soave"	15	9,50
"Soave" classico	14	10,00
"Soave" Colli Scaligeri	14	10,00

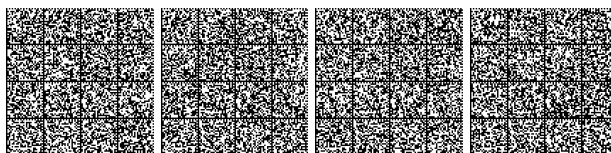
Le uve destinate alla produzione del tipo spumante, possono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol. a quelli sopra specificati purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata negli appositi registri.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela vini Soave, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.
.

Articolo 5

1. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini "Soave", anche con la specificazione aggiuntiva della sottozona Colli Scaligeri, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art.3, lettera a).
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Verona e nel territorio amministrativo dei comuni di Gambellara e Montebello, in provincia di Vicenza.
Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino "Soave" Classico devono aver luogo unicamente nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni rientranti, in tutto o in parte, nella zona delimitata dal precedente art. 3, lettera b).
Tuttavia tali operazioni sono consentite se autorizzate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta dei conduttori delle superfici vitate iscritte nello schedario viticolo e previa istruttoria della Regione Veneto, nelle proprie cantine aziendali oppure nelle cantine cooperative di cui sono soci situate al di fuori della predetta zona ma comunque all'interno del territorio amministrativo dei comuni rientranti in tutto o in parte nelle zone delimitate di cui al precedente art. 3, lettera a) del disciplinare "Soave".

2. La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70%, per la tipologia spumante la resa è calcolata al netto dei prodotti aggiunti per la presa di spuma.
Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come IGT.
Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. I vini a denominazione di origine controllata "Soave" devono essere immessi al consumo dopo il 1° dicembre dell'anno della vendemmia; i vini "Soave" Classico e "Soave" Colli scaligeri devono essere immessi al consumo dopo il 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

5. I mosti e vini a denominazione di origine controllata “Soave” possono essere elaborati nella versione spumante, attuando esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale.

6. Le operazioni di elaborazione di detti vini spumanti devono essere effettuate in stabilimenti siti nell’ambito territoriale della Regione Veneto.

7. È consentito l’arricchimento alle condizione e nelle modalità previste dalle normative nazionali e comunitarie.

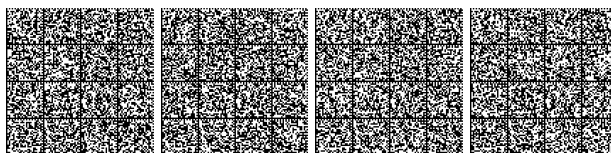
8. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Soave” Superiore prima dell’immissione al consumo può essere designato con la denominazione di origine controllata “Soave”, nelle diverse tipologie, sempre che il vino abbia i requisiti previsti per detta denominazione di origine controllata.

Articolo 6

1. I vini a denominazione di origine controllata "Soave" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

A) "Soave" (compreso "Soave” Classico e “Soave” Colli Scaligeri):
colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: asciutto, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol per il “Soave” e 11,0% vol per il “Soave” Classico e per il “Soave” Colli Scaligeri;
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l per il “Soave” e 17,0 g/l per il “Soave” Classico e per il “Soave” Colli Scaligeri;

B) “Soave” spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino tendente a volte al verdognolo brillante;
odore: caratteristico con profumo intenso e delicato;
sapore: di medio corpo, armonico, leggermente amarognolo nei tipi extra brut o brut o extra dry o dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
i vini di cui al presente articolo, possono essere talvolta elaborati secondo la pratica tradizionale anche in recipienti di legno.

2. è in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Soave" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "riserva", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Soave” Classico e “Soave” Colli Scaligeri è obbligatorio riportare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

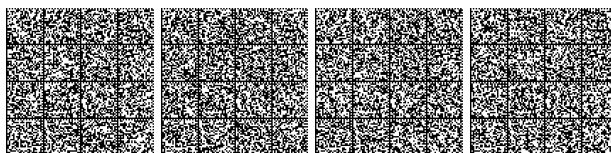
3. I vini a denominazione di origine controllata “Soave”, “Soave” classico e “Soave” Colli Scaligeri devono essere immessi al consumo in contenitori di vetro tradizionale con abbigliamento consono ai caratteri di pregio di tali produzioni.

4. Fino a 5 litri e' obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri e' consentito l'uso del tappo a vite.
Per la sola tipologia “Soave”, senza alcuna specificazione aggiuntiva, è tuttavia consentito l'uso del tappo a vite per le bottiglie fino a lt 1,50.
Per la sola tipologia “Soave”, senza alcuna specificazione aggiuntiva, è inoltre consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 5 litri.

5. Per i vini a denominazione di origine controllata “Soave” Classico e “Soave” Colli Scaligeri sono consentite, in osservanza alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia, le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore, quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari.

ALLEGATO *A*

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
SOAVE	B046	X	888	1	X	X	A	0	X
SOAVE SPUMANTE	B046	X	888	1	X	X	B	0	X
SOAVE SPUMANTE EXTRA BRUT	B046	X	888	1	X	X	B	0	F
SOAVE SPUMANTE BRUT	B046	X	888	1	X	X	B	0	G
SOAVE SPUMANTE EXTRA DRY	B046	X	888	1	X	X	B	0	I
SOAVE SPUMANTE DRY	B046	X	888	1	X	X	B	0	H
Sottozona Classico									
SOAVE CLASSICO	B046	A	888	1	X	X	A	0	X
Sottozona Colli Scaligeri									
SOAVE COLLI SCALIGERI	B046	B	888	1	X	X	A	0	X

10A14217

PROVVEDIMENTO 10 novembre 2010.

Iscrizione della denominazione «Marrone della Valle di Susa» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 510 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 987 della Commissione del 3 novembre 2010 , la denominazione "Marrone della Valle di Susa" riferita alla categoria Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati, è iscritta quale Indicazione Geografica Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 7, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta "Marrone della Valle di Susa", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

PROVVEDE:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta "Marrone della Valle di Susa", registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 987 del 3 novembre 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione "Marrone della Valle di Susa", possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione "Indicazione Geografica Protetta" solo sulle produzioni conformi al Regolamento (CE) n. 510/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 10 novembre 2010

Il capo dipartimento: RASI CALDOGNO

DISCIPLINARE di PRODUZIONE della INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "MARRONE della VALLE di SUSA"

Art. 1
DENOMINAZIONE

L'indicazione geografica protetta **"MARRONE della VALLE di SUSA"** è riservata ai frutti allo stato fresco ottenuti da alberi di Castagno (*Castanea sativa* Mill:), che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La denominazione **"MARRONE della VALLE di SUSA"** designa il frutto ottenuto con ecotipi: locali correntemente designati col nome del comune di provenienza e precisamente sono Marrone di San Giorio di Susa, Marrone di Meana di Susa, Marrone di Sant'Antonino di Susa, Marrone di Bruzolo e Marrone di Villar Focchiardo.

2.1
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
Il **"MARRONE della VALLE di SUSA"** deve, possedere, le seguenti caratteristiche:
Numero di frutti per riccio in nessun caso superiore a tre
Forma elissoidale , apice poco pronunciato con presenza di tomento, terminante con residui stilari (torcia) anch'essi tomentosi: (con una faccia laterale tendenzialmente piatta, l'altra marcatamente convessa);
Pericarpo di colore marrone - avana con tendenza al rossiccio, sottile, con striature fitte rilevate e di colore più scuro, in numero variabile 25 - 30, (facilmente distaccabile dall'episperma);
Episperma di colore nocciola camosciato, poco invaginato e che si separa facilmente dal seme;
Cicatrice ilare (base) di forma ellittica che tende al rettangolare con dimensioni tali da non debordare sulle facce laterali, generalmente piatta e di colore più chiaro del pericarpo, con residua pelosità al contorno;
Raggiatura stellare medio - grande, evidente, i raggi arrivano fin quasi alla linea di contorno;
Pezzatura medio- grossa: non più di 85 frutti/kg, con tolleranza non superiore al 10% del numero di frutti per Kg.
Il seme, uno per frutto, presenta polpa bianca o bianco - crema, croccante e di gradevole sapore dolce con superficie quasi priva di solcature; limitati i frutti con seme diviso (settato) che non devono essere superiori al 10% come non sono ammessi difetti interni ed esterni maggiori del 10% (frutti bacati, ammuffiti, attaccati dal nerume).

Art. 3
ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del "MARRONE della VALLE di SUSA" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni in provincia di Torino: Almese, Avigliana, Borgone Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Chianocco, Chiomonte, Chiusa San Michele, Condove, Exilles, Giaglione, Gravere, Mattie, Meana di Susa, Mompantero, Novalesa, Rubiana, Salbertrand, San Didero, San Giorio di Susa, Sant'Ambrogio di Torino, Sant'Antonino di Susa, Susa, Vaie, Venaus, Villar Dora, Villar Focchiardo.

Art. 4
PROVA DELL' ORIGINE (tracciabilità)

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità del prodotto.
Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

ART. 5
METODO DI OTTENIMENTO

Sono da considerarsi idonei i castagneti da frutto ubicati in una fascia prealpina situata a quote comprese tra i 350 ed i 1.050 m.s.l.m., su terreni aventi giacitura a franapoggio con pendenze dal 5 al 65 %, esposizioni prevalenti di N/E – N/O – S/E e S/O e terreni ricchi in scheletro, sabbia e limo glaciale, generalmente acidi e subacidi ,derivanti in prevalenza da calcescisti con rocce verdi, gneiss e micascisti con sostanza organica ben incorporata.
Il numero di piante in produzione per ettaro non può superare le 120 unità nei vecchi impianti, con forma di allevamento libera e le 150 nei nuovi impianti, con forme di allevamento a vaso o globo.
Per garantire le ottimali caratteristiche del prodotto, ogni anno deve essere effettuata un'accurata pulizia del sottobosco che deve essere inerbito e periodicamente sfalciato e si deve procedere all'eliminazione di cespugli, felci e altre piante prima della raccolta. A tal fine è proibito l'uso di sostanze chimiche di sintesi quali i diserbanti.
La raccolta dovrà essere effettuata manualmente o con mezzi meccanici (macchine raccoglitrici), tali comunque da salvaguardare l'integrità del prodotto; il periodo di raccolta ha inizio al 20 di settembre per concludersi il 10 novembre.
E' vietata negli impianti in produzione ogni somministrazione di fertilizzanti di sintesi, ad eccezione di quanto è consentito per l'agricoltura biologica (Reg. CEE 2092/91), è consentita la concimazione organica annuale.
Nei castagneti da frutto dovranno essere realizzate e mantenute efficienti le opere di sistemazione idraulico forestale necessarie alla regimazione delle acque. Sono previste irrigazioni di soccorso, in numero da 2 a 4 per ogni annata agraria negli impianti in produzione;
La resa produttiva è stabilita in un massimo di tonnellate 2,0 per ettaro.
La pezzatura minima ammessa è pari a un massimo di 85 frutti per chilogrammo netto allo stato fresco.
La cernita viene effettuata per eliminare i frutti lesionati da patogeni o da altri fattori e viene svolta manualmente.
La calibratura può essere eseguita anche prima della cernita e della eventuale curatura; può essere effettuata manualmente o con apposite macchine calibratici.
Il prodotto che non viene immesso sul mercato entro 30 giorni dalla raccolta subisce l'operazione di curatura.
La curatura dei frutti serve al mantenimento della serbevolezza del prodotto.
Deve essere eseguita esclusivamente mediante acqua, sia a freddo con immersione in acqua a temperatura ambiente per un periodo dai 2 agli 8 giorni; sia a caldo, consistente nell'immersione dei

frutti in acqua calda a 48 C° per 50 minuti e successivamente tenuti in acqua fredda per altri 50 minuti. Tale processo non danneggia le caratteristiche tipiche del prodotto. Non è consentito in alcun caso l'uso di additivi chimici.
Le operazioni di cernita, di calibratura, di curatura, del prodotto fresco devono essere effettuate nella zona delimitata dall'articolo 3.

Art. 6
LEGAME CON L'AMBIENTE

Le caratteristiche pedologiche, quali la ricchezza in scheletro e sabbia dei suoli, la giacitura a franapoggio degli strati rocciosi e la pendenza influiscono nel bilancio idrico della Valle di Susa e di conseguenza anche sui castagneti. Da non sottovalutare è il ruolo di lento filtrante rappresentato dal limo glaciale presente nell' abbondante copertura morenica e la tessitura tendenzialmente sabbiosa dei suoli su calcescisti che permettono un considerevole immagazzinamento di acque, provenienti dallo scioglimento delle nevi, poi defluenti nel fondovalle. Nel periodo estivo abbondanti acque solcano le pendici e quasi sempre attive sono le risorgive qua e là presenti, la maggior parte di queste acque presenta decorso sotterraneo. Nonostante ciò molti suoli denunciano siccità estiva, ancor più evidente dove l'erosione ha asportato gli orizzonti più superficiali. Questa situazione, ha portato alla realizzazione di un sistema di canalizzazioni capillari che permette di irrigare vaste superfici di castagneti, e ottenere in questo modo maggior pezzatura del prodotto e quindi migliore produzione. Al riguardo è importante rilevare che la maggior parte dei castagneti nella Valle di Susa vegeta su suoli bruni mesotrofici, acidi con materia organica ben incorporata, drenaggio libero, scheletro fino al 20% minuto e medio, su pendenze > 50%, poco soggetti ad erosione.
L'andamento climatico, favorevole alla coltivazione del castagno, è caratterizzato da precipitazioni non molto elevate per la posizione della Valle di Susa, incuneata tra le Valli Sangone e Lanzo e con il massiccio dell' Orsiera a Sud che ostacola l'afflusso delle masse di aria umida di origine mediterranea.
La durata media della copertura nevosa va da meno di 2 mesi a Chiusa di San Michele ad una media di 2 , 3-5 mesi a Salbertrand e di 4 mesi ad Oulx pur con oscillazioni annuali amplissime, tanto che per quest'ultima stazione vi sono dati che registrano solo 40 giorni di copertura. E' bene anche rilevare l'estrema irregolarità di tutti i tipi di precipitazioni nei diversi anni.
Per quanto riguarda le temperature medie annue si va da valori compresi tra 11° e 12°C tra Susa ed Alpignano ed i valori inferiori a 0°C sui rilievi più elevati (quote > 2000 m). Nel fondovalle si hanno 4 - 5 mesi freddi ed i dati indicano in genere valori medi minimi dei mesi invernali che raramente raggiungono sotto lo zero, mentre in corrispondenza delle vette più alte si arriva a 12 mesi freddi. L'estate è piuttosto calda, ma senza grandi eccessi termici.
Le caratteristiche geologiche e pedologiche del territorio segusino oltre che l'andamento climatico permettono ai castagneti da frutto di vegetare nelle migliori condizioni tanto che le piante appaiono vigorose (gli attacchi del mal dell'inchiostro sono sporadici) e conferiscono alla produzione quelle qualità organolettiche tipiche che contraddistinguono il Marrone della Valle di Susa, facendolo apprezzare a tutti i livelli. La tradizione millenaria del castagno ne è la conferma.
La coltivazione vera e propria dei castagneti da frutto nella Valle di Susa può farsi risalire ad epoca Romana, ma è dal Medioevo in poi che si hanno documenti e notizie certe sulla diffusione e importanza che la coltura ha assunto, con particolare riferimento al marrone.
Tra i tanti castagneti merita di essere ricordato il "castagneretus de Templeriis", appartenente all'ordine dei Templari, in località Boarda situata nel comune di San Giorio, ove, ancora oggi, appaiono esservi le più antiche ceppaie di marroni della Valle.
Alla fine dell'Ottocento sono numerosissime le testimonianze epistolari di privati che dal territorio della Valle di Susa facevano giungere i marroni in altre regioni d'Italia e in molti paesi europei come la Francia, ed oltre oceano negli Stati Uniti.

L'estendersi delle reti ferroviarie fu determinante per lo sviluppo dei commerci e la prima vera esportazione dall'Italia in quantità rilevante di marroni, iniziò nel 1854.
A partire dagli anni'40 e fino agli anni'80 si è assistito ad un marcato spopolamento della montagna, al cambiamento delle abitudini alimentari ed alla comparsa e diffusione del mal dell'inchiostro e del cancro della corteccia, tutti fattori che hanno determinato la riduzione delle superfici investite a castagneto, ma dalla metà degli anni'80 e tuttora, si verifica una diffusa ripresa di questo settore, favorito non solo dalle buone condizioni di mercato dei marroni, ma anche dalla consapevolezza che i castagneti costituiscono una fonte di reddito non trascurabile e un patrimonio colturale estremamente importante dal punto di vista storico, dell'ambiente, del paesaggio e turistico, peculiarità tipiche dei castagneti della Valle Susa.

Art. 7
CONTROLLI

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento (CE) n. 510/2006.

Art. 8
ETICHETTATURA

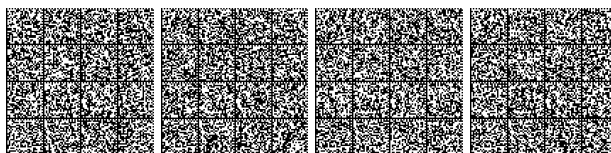
L'immissione al consumo del "MARRONE della VALLE di SUSA" deve avvenire con le seguenti modalità:prodotto confezionato in sacchetti in rete nelle confezioni da 1 - 2 - 2,5 - 3, 10 Kg ed in sacchi per le confezioni da 5-10 – 25 e 50 Kg. chiusi ermeticamente.
Il prodotto fresco può essere immesso al consumo a partire dal 25 settembre dell'anno di produzione.
Sulle confezioni dovrà essere apposto all'atto della chiusura delle stesse confezioni l'etichetta recante la dicitura: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA, "MARRONE della VALLE di SUSA", deve figurare in caratteri chiari ed indelebili nettamente distinguibile da altre scritte.
In etichetta è vietata l'indicazione di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi 'extra','superiore','fine', 'scelto' 'selezionato' e similari. E' vietato inoltre l'uso di indicazioni aventi significato laudativo ed atte a trarre in inganno il consumatore.
E' consentito specificare gli estremi atti ad individuare:
- nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore;
- annata di produzione dei marroni contenuti;
- peso lordo all'origine.

Il logo della I.G.P. è costituito dalla rappresentazione di un sacco pieno di frutti, rovesciato in avanti, aperto sul lato superiore, dal quale fuoriescono i marroni.
Il sacco e i frutti sono posti su uno sfondo di colore giallo paglierino; - sul sacco e sullo sfondo si evidenzia la scritta " della " in nero, con carattere calligrafico esclusivo. Completa il marchio un rettangolo di colore rosso scuro dove si evidenzia la scritta " MARRONE VALLE SUSA ", in bianco e la scritta " di ", in nero, con caratteri calligrafici esclusivi.
E' possibile stamparlo in:
- quadricromia (base colorimetrica cyan , magenta , giallo , nero) ;
- monocromatico (stampa nera) .

La forma è rettangolare (le dimensioni variabili in base alla confezione, ma sempre proporzionate - RAPPORTO 1 : 1,10 " esempio cm. 10 per 11 - cm. 3 per 3,30 ").

I caratteri usati per la scritta Indicazione Geografica Protetta sono:

- Futura Medium Bold 7 punti (pt) tranne che per le lettere iniziali delle 3 parole, per le quali sono: Futura Bold 14 punti (pt);
- (caratteri maiuscoli e minuscoli di colore bianco).

10A14218

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Ciliegia di Vignola»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Ciliegia di Vignola» come indicazione geografica protetta ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006, presentata dal Consorzio della ciliegia, della susina e della frutta tipica di Vignola, con sede in Vignola (MO), Via dell'Agricoltura n. 1 e acquisito inoltre il parere della Regione Emilia Romagna, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche di sviluppo economico e rurale – Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità – SAQ VII - Via XX Settembre n. 20, 00187 ROMA – entro 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione Europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 510/2006, ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Ciliegia di Vignola»

Art. 1
Denominazione.

L'Indicazione Geografica Protetta "Ciliegia di Vignola" è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Caratteristiche del prodotto.

La denominazione "Ciliegia di Vignola" designa il frutto delle seguenti cultivar di ciliegio:
Precoci*: Bigarreau Moreau, Mora di Vignola;*

Medie*: Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, Van;*

Tardive*: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart;*

coltivate nel territorio definito nel successivo art. 3.

<u>Caratteristiche qualitative</u>
La "Ciliegia di Vignola" deve rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative:

- polpa consistente e croccante ad esclusione della *Mora di Vignola*;
- buccia sempre lucente ma di colore giallo e rosso brillante per la varietà *Durone della Marca* e di colore dal rosso brillante al rosso scuro per tutte le altre varietà;
- sapore dolce e fruttato;
- calibro non inferiore a 20 mm, non inferiore a 15 per la *Mora di Vignola*;
- gradi brix non inferiori a 10° per le varietà precoci e 12° per tutte le altre;
- acidità da 5 a 10 g/l di acido malico.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere:

- integri, senza danni;
- provvisti di peduncolo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili;
- sani, esenti da marciumi e da residui visibili di fitofarmaci;
- esenti da parassiti.

Art. 3
Zona di produzione.

La zona di produzione della “Ciliegia di Vignola” comprende il territorio dei seguenti Comuni delle Province di Modena e Bologna:

1) In Provincia di Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca;

2) In Provincia di Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d’Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

Art. 4
Prova dell’origine.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.
Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5
Metodo di ottenimento.

Forme di allevamento
Le forme di allevamento sono palmetta libera, bandiera, vaso basso, vaso ritardato, con densità per ettaro fino a 1000 piante.

Concimazione
Il piano di concimazione prevede comunque di non superare annualmente le seguenti dosi massime:

- Azoto 100 Kg/Ha;
- Anidride fosforica 70 Kg/Ha;
- Ossido di potassio 100 Kg/Ha.

Potatura
La potatura viene effettuata durante tutto l’arco dell’anno.

Difesa fitosanitaria

La difesa dei ceraseti viene condotta:

- attuando la lotta convenzionale in uso nella zona, con osservanza delle norme di buona pratica colturale dettate dalla Regione Emilia Romagna;
- attuando la lotta integrata, ottenuta nel rispetto delle norme tecniche previste dal Disciplinare della Regione Emilia Romagna;
- attuando la lotta biologica, secondo il Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche.

Il metodo prescelto viene utilizzato in modo esclusivo per l'intero processo produttivo.

L'utilizzo di regolatori di crescita per l'incremento dell'allegagione e del calibro dei frutti e prevenzione dello spacco è ammesso nei termini previsti dalla normativa vigente.

E' ammessa la copertura dei fruttiferi con teli di plastica per prevenire il cracking indotto dalle piogge.

Raccolta

Le varietà precoci vengono raccolte dal 1° maggio al 30 giugno; le varietà medie dal 15 maggio al 15 luglio e le tardive dal 25 maggio al 30 luglio.

Le ciliegie devono essere raccolte a mano provviste di peduncolo.

Confezionamento

Il confezionamento deve avvenire esclusivamente all'interno della zona delimitata all'art. 3, poiché il trasporto e le eccessive manipolazioni potrebbero compromettere le caratteristiche qualitative del frutto quali la freschezza ed il turgore, e provocare ammaccature e ammuffimenti.

Conservazione

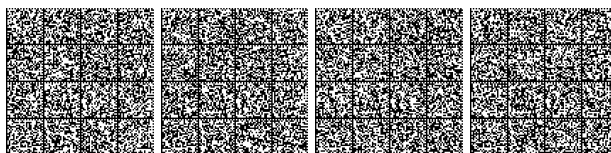
E' ammesso il ricorso a tecniche di frigo-conservazione in celle frigorifere, evitando di scendere sotto -0.5°C e di superare il 90% di U.R.; il tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti è di quattro settimane.

Art. 6
Legame con l'ambiente.

La reputazione della Ciliegia di Vignola, è legata a molti fattori in connessione tra loro, pedoclimatici, tecnici, agronomici, sociali, culturali ed economici.

Il range di coltivazione delle ciliegie va da circa 30 metri sul livello del mare a circa 950 metri sul livello del mare. Al di fuori della zona geografica delimitata non viene coltivato ciliegio; nelle zone limitrofe infatti la coltivazione è stata da tempo abbandonata, in quanto la produzione e la qualità del prodotto risultavano nettamente inferiori rispetto al prodotto proveniente dall'interno della zona delimitata, tali da renderne economicamente non vantaggiosa la coltivazione.

La caratteristiche peculiari che giustificano la richiesta di riconoscimento della Ciliegia di Vignola I.G.P. sono la consistenza e la croccantezza della polpa, la lucentezza della buccia ed il sapore dolce e fruttato. Tutte queste caratteristiche sono strettamente legate ai fattori pedoclimatici che caratterizzano la zona delimitata all'art. 3, situata nel tratto pedemontano del fiume Panaro.

I terreni, di origine alluvionale sono tendenzialmente sciolti, ben drenati e freschi, e sono resi particolarmente fertili dai sedimenti trasportati, durante gli episodi di alluvionamento, dal fiume Panaro e da altri corsi d'acqua minori; le caratteristiche di questi terreni fanno sì che il ciliegio cresca particolarmente rigoglioso trasferendo ai frutti un ottimo rapporto tra grado zuccherino e acidità.

Il clima è fresco e scarsamente continentale con precipitazioni primaverili abbondanti ed estati mai troppo siccitose. La quantità della radiazione solare, non eccessivamente elevata, influenza positivamente l'intensità di colorazione delle drupe e stimola la loro naturale lucentezza, permettendo di presentare sul mercato un prodotto esteticamente eccellente senza ricorrere a trattamenti particolari.

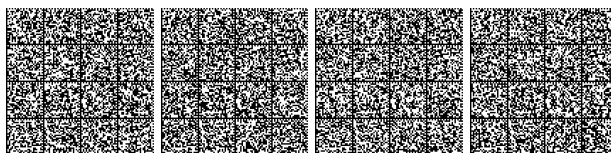
Oltre alle peculiarità pedoclimatiche del territorio e all'eccezionalità del microclima sopra descritto, gli altri fattori che determinano l'eccellente qualità e la reputazione della ciliegia di Vignola sono la sapienza e la capacità dei produttori; queste vengono tramandate da padre in figlio attraverso le generazioni, e consistono nella tecnica agronomica, nella raccolta e nel confezionamento del prodotto, effettuati esclusivamente a mano, che permettono di presentare al consumatore un prodotto unico nella sua specie.

La reputazione della Ciliegia di Vignola è dimostrata da indagini di mercato e studi svolti da società specializzate che evidenziano come in mercati quali Torino, Milano, Amburgo il prezzo delle ciliegie di Vignola sia quasi sempre superiore rispetto a quello dei diretti concorrenti, e che per la maggior parte dei consumatori Vignola venga associata alla zona di produzione delle ciliegie per eccellenza,

Gli agricoltori dell'area geografica identificata, da tempo concentrano l'offerta di ciliegie in Vignola, dove già dal 1928 era presente il Mercato Ortofrutticolo di Vignola, uno dei più antichi d'Italia, seguito poi da altre strutture di lavorazione e commercializzazione.
L'affermazione della Ciliegia di Vignola ha consentito pertanto lo sviluppo di un forte indotto commerciale, con un'importante ricaduta sull'intera filiera che va dalla produzione alla commercializzazione del frutto; si sono infatti sviluppate nel territorio:

- circa 1.100 aziende agricole;
- 3 cooperative di lavorazione/commercializzazione;
- 1 Mercato Ortofrutticolo che comprende 4 commissionari;
- Alcuni commissionari e commercianti che svolgono l'attività presso le loro sedi;
- Artigiani, produttori di imballaggio, trasportatori e raccoglitori.

Da questi dati è evidente l'importanza sociale ed economica che la Ciliegia di Vignola riveste per l'intero areale di produzione.

L'importanza economica e culturale della Ciliegia di Vignola per il territorio che storicamente la produce è stata testimoniata nel corso degli anni da numerose edizioni di fiere, sagre e pubblicazioni; grande importanza rivestono per Vignola la "Festa dei Ciliegi in Fiore", arrivata quest'anno alla 41° edizione, e la festa "a Vignola, è tempo di Ciliegie", organizzata dall'1989.
L'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", fondata nel giugno del 2003 , indice ogni anno un Concorso Nazionale "Ciliegie d'Italia" in occasione della Festa Nazionale "Città delle Ciliegie" organizzata ogni anno in una località differente; le ciliegie di Vignola hanno vinto il primo premio nel 2005 a Celleno (VT), nel 2006 a Orvieto (TR) e nel 2009 a Bracigliano (SA), confermando la reputazione di elevata qualità che la Ciliegia di Vignola è stata in grado di ottenere negli anni.
L'insieme di questi fattori ha determinato che i consumatori identificassero la produzione dell'area con il nome di Ciliegia di Vignola.

Storicamente vari documenti scritti evidenziano che la coltivazione del ciliegio a Vignola risale, attraverso la presenza di alberi adulti inseriti in consociazione con la vite, già a metà dell'Ottocento. Le due colture nel tempo si alternano, con prevalenza ora dell'una ora dell'altra a seconda della zona, poi emerge decisamente il ciliegio, più longevo e adatto alle peculiarità pedoclimatiche della zona.

Le produzioni agricole dalla fine del secolo progrediscono progressivamente, dal secondo dopoguerra la produzione aumenta notevolmente generando un notevole indotto commerciale e artigianale tale da far diventare la Ciliegia di Vignola il biglietto da visita di Vignola in tutti i mercati italiani ed esteri.

"L'indagine sulla coltivazione del ciliegio in Provincia di Modena" realizzata a Vignola, nel febbraio del 1977, dalla Camera di Commercio di Modena e che fa riferimento alla produzione e alla commercializzazione della "Ciliegia di Vignola" dimostra che la denominazione "Ciliegia di Vignola" è sin da allora presente nell'uso del linguaggio comune e commerciale.

Art. 7
Controlli.

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE n. 510/06. L'organismo di controllo prescelto è Agroqualità S.P.A. – P.zza Marconi, 25 – 00144 Roma. Tel. +39 0654228675 Fax. +39 0654228692 – e-mail: agroqualita@agroqualita.it .

Art. 8
Etichettatura e confezionamento.

La "Ciliegia di Vignola" I.G.P. viene immessa sul mercato nelle seguenti confezioni, sigillate in modo che l'apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo:

- Plateaux in legno, cartone o plastica da 5 kg, divisa in due parti da appositi cartoncini disposti in senso trasversale, rispetto al lato lungo.
- Plateaux in cartone, legno o plastica 40x60 contenente 10/12 vassoi per un totale di 5 o 6 kg.
- Plateaux in cartone, legno o plastica 30x40 contenente 6 vassoi da g. 500 per un totale di kg. 3.
- Confezione in cartone da g. 1200, 2000 e 2500.
- Confezione a sacchetto in film polimerico traspirante da g. 250, 500 e kg. 1.

Norme di etichettatura

Il logo della denominazione “Ciliegia di Vignola I.G.P.” dovrà essere apposto sulle confezioni di vendita.

Nella designazione è vietata l’aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal presente disciplinare.

Dovranno inoltre essere indicati:

- Nome, Ragione Sociale e Indirizzo del produttore e del confezionatore;

Il logo della “Ciliegia di Vignola” I.G.P. è il seguente:

e deve essere accompagnato obbligatoriamente dal simbolo comunitario per la Indicazione Geografica Protetta.
Il logo consiste in una fascia ripiegata suddivisa in due parti da una linea di distacco trasversale obliqua, la prima parte di colore verde, la seconda di colore rosso. Sulla parte destra di colore rosso è riportata in bianco la parola “VIGNOLA”; sulla parte sinistra di colore verde è riportato un rettangolo contenente 9 ciliegie stilizzate di cui otto bianche dal bordo verde e l’ultima rossa a campo pieno. Le dimensioni standard sono: altezza pari a mm 24 e larghezza pari a mm 235; sulla prima parte, in campo verde separato da uno spazio bianco, il simbolo rappresentato da una cornice di larghezza pari a mm 23 e altezza mm 24 contenente 9 ciliegie stilizzate a contorno verde, di cui l’ultima in basso a destra impressa a campo pieno di colore rosso; sulla seconda parte, a campo rosso, la dicitura Vignola, carattere ITC Souvenir Demi, pari a mm 17 in altezza, di colore bianco.
Sotto la striscia verde, sulla parte sinistra, la dicitura Ciliegia di Vignola I.G.P., carattere ITC Souvenir Demi, pari a mm 7 in altezza, di colore verde.

Sulle diverse confezioni potranno variare le dimensioni del logo mantenendo la proporzione delle dimensioni standard.

Indici colorimetrici:

- Pantoni:

Rosso: Pantone© 032 red CV

Verde: Pantone© 355 CV

- Quadricromia:

Rosso: Magenta 100% Giallo 100%
Verde: Cyan 100% Giallo 100%

10A14219

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Pecorino di Picinisco»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Pecorino di Picinisco» come denominazione di origine protetta ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006, presentata dall'Associazione Produttori Pecorino di Picinisco, con sede c/o Comune di Picinisco (FR), Via Giustino Ferri n. 8, acquisito inoltre il parere della Regione Lazio, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.
Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità – Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità – SAQ VII - Via XX Settembre n. 20, 00187 ROMA – entro 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione Europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) n. 510/2006, ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino di Picinisco»

Art 1
Denominazione

1.1 La denominazione di origine protetta (DOP) "Pecorino di Picinisco" è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Caratteristiche del prodotto

2.1 All'atto dell'immissione al consumo, il "Pecorino di Picinisco" DOP è un formaggio di forma cilindrica a facce piane, a latte crudo e a pasta cruda, ottenuto da latte ovino delle razze di Sopravissana, Comisana, Massese o incroci con almeno una di queste razze. E' ammesso l'utilizzo di latte di capra proveniente dalle razze a diffusione limitata quali Capra grigia ciociara, Capra bianca monticellana, Capra capestrina o incroci con almeno una di queste, per una percentuale massima del 25%. Per la produzione del "Pecorino di Picinisco" DOP, è ammesso, esclusivamente, l'utilizzo di latte crudo intero proveniente da una o più mungiture.
2.2 Il formaggio "Pecorino di Picinisco" DOP, immesso al consumo nelle tipologie "Scamosciato" e "Stagionato", presente le seguenti caratteristiche:

Scamosciato:
Stagionatura: da 30 a 60 giorni;
Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;
Altezza della scalzo: da 7 cm a 12 cm;
Pezzatura: da 0,7 kg a 2,5 kg;
Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;
Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore bianco tendente al giallo paglierino;
Umidità: inferiore al 45%
Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%;
Sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

Stagionato:
Stagionatura: oltre 90 giorni;
Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;
Altezza della scalzo: da 7 cm a 12 cm;
Pezzatura: da 0,5 kg a 2 kg;
Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;
Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore giallo paglierino;
Umidità: inferiore al 35%;
Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%
Sapore: intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura, con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

2.3 Periodo di produzione: tutto l'anno

Art. 3
Zona di Produzione

3.1 L'areale di produzione del formaggio "Pecorino di Picinisco" DOP particolarmente vocato alla pastorizia e alla produzione di formaggi ovi – caprini, ricade nella valle di Comino, un bacino inquadrato nel Lazio meridionale, in provincia di Frosinone, pochi km a Nord di Cassino ed ad Est di Sora, nel settore occidentale della catena montuosa della Meta – Mainarde. Il comprensorio, incluso in parte nel Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise, è caratterizzato da rilievi calcarei a forte valenza ambientale e da una vasta superficie investita a pascolo, fonte primaria di alimentazione degli ovini e caprini allevati sul territorio.

3.2 I comuni dell'areale DOP ricadenti nella provincia di Frosinone, sono: Acquafondata, Alvito, Atina, Belmonte Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Fontechiari, Gallinaro, Pescosolido, Picinisco, Posta Fibreno, San Biagio Saracinisco, San Donato Val di Comino, Settefrati, Terelle, Vallerotonda, Villa Latina, Vicalvi, Viticuso.

Art.4
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, produttori, stagionatori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotto, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte la persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5
Metodo di Ottenimento

5.1 Il latte destinato alla produzione del formaggio Pecorino di Picinisco DOP deve provenire da razze ovi-caprine di cui all'art 2 punto 1, allevate nella zona geografica di cui all'art 3

5.2 Alimentazione degli animali

L'alimentazione degli ovi-caprini deve basarsi su pascoli naturali e foraggi freschi prodotti nell'areale di produzione.

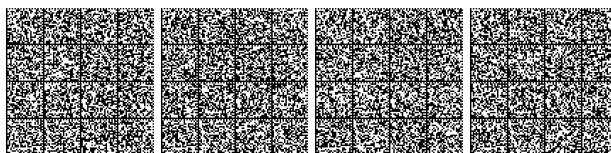
E' consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginose e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia, somministrati singolarmente o in miscela aziendale tra loro per un massimo di 650 g/capo di tal quale (t.q.) ingerito giornalmente.

É inoltre consentito l'utilizzo di fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che possono rappresentare la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante il periodo primaverile-estivo possono essere somministrati per un massimo di 500 g/capo/giorno di tal quale (t.q.).

Per i soli capi non in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-silo ed insilati.

5.3 Metodo di produzione

Trattamenti del latte Il latte destinato alla produzione del "Pecorino di Picinisco" DOP, deve essere lavorato crudo. Il latte qualora non venga lavorato entro le 2 ore dalla fine della mungitura, può essere raffrescato a una temperatura non superiore a +15°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine mungitura oppure essere refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C e lavorato entro le 48 ore dalla fine mungitura.

Coagulazione Deve essere utilizzato caglio in pasta di capretto o di agnello proveniente per almeno il 51% da animali lattanti allevati nella zona di produzione delimitata. La temperatura di coagulazione è compresa tra +36°C e +38°C.

Trattamenti del coagulo A fine coagulazione viene effettuata una rottura della cagliata, alla fine della quale i granuli del coagulo hanno la dimensione di un chicco di riso. In caldaia viene eseguita una leggera pressatura del coagulo; la cagliata viene trasferita nelle forme dove si procede ad una pressatura manuale o mediante sovrapposizione delle forme.
Trattamenti successivi È ammessa la scottatura delle forme in scotta bollente per un periodo compreso tra 2 e 5 minuti. Dopo una breve fase di spurgo, le forme vengono sottoposte a salatura a secco per 12-24 ore in funzione della pezzatura. La quantità di sale utilizzata non deve essere inferiore a 20 g/kg di formaggio.
Stagionatura La stagionatura che varia da un periodo di 30-60 giorni per la tipologia "Scamosciato" ad un periodo di oltre 90 giorni per lo "Stagionato" può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale. Le forme di formaggio vengono poste a stagionare preferibilmente su assi di legno di abete o faggio.
E' consentito durante la stagionatura di sottoporre le forme a trattamenti a base di olio di oliva ed aceto di vino

Art. 6
Legame con l'ambiente

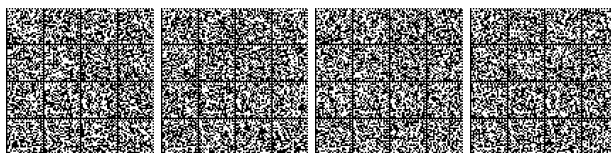
6.1 Il "Pecorino di Picinisco" DOP è un formaggio a pasta cruda che si produce esclusivamente da latte crudo, dall'utilizzo di caglio in pasta di agnello o capretto e senza aggiunta di fermenti lattici.
Il latte crudo mantiene tutta la componente aromatica e microbiologica apportata dalle essenze pabulari presenti nei pascoli naturali dell'areale che costituiscono la base dell'alimentazione dei capi in lattazione.
Il caglio in pasta proveniente da agnelli o capretti, alimentati solo con latte materno e macellati dopo l'allattamento, rafforza ulteriormente la componente aromatica e microbiologica apportata dall'ambiente di allevamento e di trasformazione. Questo tipo di caglio differisce in modo significativo da quello liquido ed in polvere di vitello, per il contenuto di enzimi lipolitici, praticamente assenti negli altri due tipi di caglio. Il mancato inoculo di fermenti lattici è un altro elemento chiave nella lavorazione tradizionale di questo formaggio, in quanto permette la conservazione e la salvaguardia della flora specifica.
Tutti questi elementi determinano un particolare sapore dolce ma intenso che raggiunge il limite del piccante nel prodotto stagionato.
Le condizioni di allevamento degli ovini e caprini e di trasformazione del formaggio, devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire al latte e al prodotto derivato le sue specifiche caratteristiche.
Fattori naturali
Le condizioni climatiche dell'area sono prevalentemente di tipo temperato: con una temperatura media annua che assume valori che vanno dai 14° C nel fondovalle, ai 5° C nelle zone più elevate delle catene montuose. Le precipitazioni sono decisamente abbondanti: i valori medi annui, infatti, vanno dai 1460 mm delle stazioni pluviometriche di Atina (520 m s.l.m.) e Picinisco (740 m s.l.m.) fino a oltre 1600 mm sulle vette delle montagne.
L'assenza di aridità estiva, che conferma il carattere temperato del clima e lo distingue da quello mediterraneo, permette di utilizzare principalmente, come fonte alimentare per gli ovi-caprini, i prati naturali e prati-pascolo della zona, ricchi di essenze vegetali spontanee tipiche del territorio, come la graminacea *Bromus erectus*, il palèo comune (*Brachypodium pinnatum*), la *Sesleria tenuifolia*, le cyperacee (come la *Carex kitaibeliana, Carex pairaei, Carex ovalis, Carex fusca, Carex hallerana, Carex pallescens*) e le leguminose (quali l'*Anthyllis montana*, l'*Anthyllis vulneraria* e la *Vicia hybrida*), il *Polypodium cambricum*, *l'Asplenium onopteris*, *l'Asplenium fissum*, il *Dryopteris pallida ssp*., il *Cerastiun cerastioides*, il *Lychnis flos-cuculi*, il *Sedum cepaea*, *l'Aphanes arvensis*, il *Mespilus germanica*, *l'Astrantia tenorei* il *Seseli montanum*, la *Grafia golaka*, *l'Ammi visnaga, l'Aster alpinus,* il *Taraxacum glaciale,* il *Reichardia picroides,* il *Juncus compressus*, insieme al ginepro nano (*Juniperus nana*).

Fattori Umani
La pastorizia rappresenta per i paesi dell'areale di produzione un denominatore comune sia sotto il punto di vista storico-culturale che economico, essendo ancora fortemente diffusa. Lo stretto legame con l'ambiente è evidenziato anche dalla presenza di popolazioni ovi-caprine autoctone che sono ancora presenti solo grazie alla vocazionalità ed alla dedizione dei pastori locali. La storicità del prodotto Pecorino di Picinisco è testimoniata dal ritrovamento di una serie di scritti (Castrucci del '600, la Statistica Murattiana del 1811), nonchè dall'abbondante documentazione archivistica conservata presso il Comune di Picinisco: bollette di accompagnamento delle merci, licenze di vendita al minuto e all'ingrosso, bollette di pagamento delle imposte. Il gran numero di capi ovini e caprini dei comuni dell'areale di produzione DOP ed in particolare di Picinisco, riscontrata dai censimenti del bestiame del periodo 1875-2000, conferma il legame del territorio con l'attività pastorale e con la conseguente produzione casearia. Inoltre, è possibile evidenziare un elemento storico-culturale insito nelle radici sociali locali e allo stesso tempo di primaria importanza per le caratteristiche del prodotto: la tradizionale pratica della monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e di conseguenza ai possibili stress ambientali e nutrizionali, che soffrirebbe nel fondo valle durante il periodo estivo. Ulteriore conferma del legame fra pastorizia/produzione di formaggi e abitanti dell'areale di produzione del "Pecorino di Picinisco", è dato dallo studio dei toponimi condotto da Eugenio Maria Beranger, dove consultando le mappe catastali del 1806-1815, è frequente trovare la denominazione di luoghi legati alla produzione di formaggi.Il formaggio Pecorino di Picinisco ha una notevole influenza sulla gastronomia locale, essendo un ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale. Numerose sono le sagre, le feste campestri e le manifestazioni popolari che si svolgono sulla pastorizia e sul formaggio pecorino, su tutto il territorio di produzione della "Pecorino di Picinisco" DOP

ART.7
Controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo della Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Frosinone, con sede in viale Roma 03100 Frosinone, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06.

ART. 8
Etichettatura

8.1 Il "Pecorino di Picinisco" DOP è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente.
8.2 La forma intera o porzionata, reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni: la designazione "Pecorino di Picinisco" deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari, indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione Origine Protetta o dal suo acronimo D.O.P.;

Art. 9
Logotipo

Il logo consta di un'area esterna perimetrale in pantone 382, ed una interna in pantone 575 nella quale è posta in alto la scritta di colore bianco e carattere franklin "Pecorino di Picinisco" e nella parte inferiore con medesimi caratteri e medesimo colore la scritta D.O.P. Al lato sx della stessa fascia compaiono 2 piccole strutture grafiche di colore pantone cool gray 3c - pantone 7427 (colori rappresentativi del comune di Picinisco) e la bandiera italiana. Nel corpo centrale del marchio compare una grande e sinuosa "p", che identifica sia l'iniziale di "Pecorino" sia di "Picinisco", diventando questo l'elemento caratterizzante. A lato del gambo della “P” compare una icona rappresentativa del muso di una pecora voltata a sinistra in pantone 575. In basso nel corpo centrale compaiono le forme grafiche a simboleggiare i monti della meta, nei pantone 377 - 378.

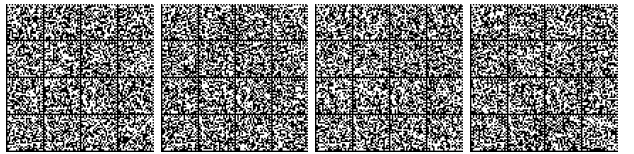
Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1.

- il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice e confezionatrice.
- l’indicazione della tipologia “Scamosciato” o “Stagionato”;
- il lotto di produzione.

La designazione “Pecorino di Picinisco” è intraducibile.

10A14220

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

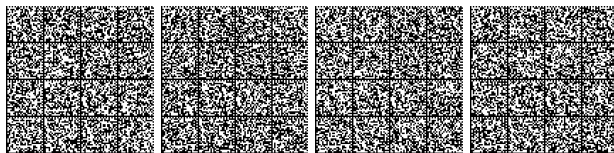
(WI-GU-2010-SON-226) Roma, 2010 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2011 (salvo conguaglio)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€	**438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€	**239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:			
	*(di cui spese di spedizione € 132,57)**	- annuale	€	**309,00**
	*(di cui spese di spedizione € 66,28)**	- semestrale	€	**167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€	**68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:			
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€	**168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€	**65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€	**167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 383,93)*	- annuale	€	**819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€	**431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	*(di cui spese di spedizione € 264,45)**	- annuale	€	**682,00**
	*(di cui spese di spedizione € 132,22)**	- semestrale	€	**357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2011.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

*(di cui spese di spedizione € 127,00)**	- annuale	€	**295,00**
*(di cui spese di spedizione € 73,20)**	- semestrale	€	**162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 39,40)**	- annuale	€	**85,00**
*(di cui spese di spedizione € 20,60)**	- semestrale	€	**53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI

Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.